

YIDDISH
and
ENGLISH

JEWISH
Cook Book

0-657-06921-3

CLAG-92-B10802

JA
12

דאָס פאמיליען קאָך-בוך

בעאַרבייטעט נאָך

אַמעריקאַנישע, פראַנצויזישע, איטאַליענישע
און דייטשע קאָך-ביכער

ספּעציעל פאַר דער אידישער קיך

פון


ה. ברוין.



היברו פאברישונג קאַמפּאַני

632-34 בראַדוויי, ניו יאָרק

1928



Digitized by the Internet Archive
in 2009 with funding from
National Yiddish Book Center

DOS FAMILYEN KOKH-BUKH

*Permanent preservation of this book was made possible
by Neal Hoffman*

*In memory of his parents, Rose and Abe Hoffman,
and his sisters, Pearl Hoffman Blackman and Marcia Hoffman Shebovsky*



NATIONAL YIDDISH BOOK CENTER
AMHERST, MASSACHUSETTS
413 256-4900 | YIDDISH@BIKHER.ORG
WWW.YIDDISHBOOKCENTER.ORG

•

MAJOR FUNDING FOR THE
STEVEN SPIELBERG DIGITAL YIDDISH LIBRARY
WAS PROVIDED BY:

Lloyd E. Cotsen Trust
Arie & Ida Crown Memorial
The Seymour Grubman Family
David and Barbara B. Hirschorn Foundation
Max Palevsky
Robert Price
Righteous Persons Foundation
Lief D. Rosenblatt
Sarah and Ben Torchinsky
Harry and Jeanette Weinberg Foundation
AND MEMBERS AND FRIENDS OF THE
National Yiddish Book Center

•

The *goldene pave*, or golden peacock, is a traditional symbol of Yiddish creativity. The inspiration for our colophon comes from a design by the noted artist Yechiel Hadani of Jerusalem, Israel.

The National Yiddish Book Center respects the copyright and intellectual property rights in our books. To the best of our knowledge, this title is either in the public domain or it is an orphan work for which no current copyright holder can be identified.

If you hold an active copyright to this work – or if you know who does – please contact us by phone at 413-256-4900 x101, or by email at cmadsen@bikher.org.

Cook-Book,

by

H. BRAUN.

Copyright 1914, by the Hebrew Publishing Company, New York, N. Y.

אינהארט פערצייכנים:

פארווארט

1 דער צוועק פון א מאדערנעם קאך בוך

פארשפייזען

9	געהאקטע העררינג	7	פערשיעדענע העררינג
9	געהאקטע לעבער	8	אנדערע פרעזערווירטע פישען
9	געהאקטע אייער	8	לאקערע
10	געפילטע אייער	8	געמרוקענטע פישען
		9	רויהע ציבעלע

זופען און פלייש

18	טאמיוטא זופ מיט רייז		זופ פון גרינצייגען און ביעף
19	א גוטע עקאנאמישע זופ	11	עקסטראקט
19	לאם בראטה	11	ביעף עקסטראקט
20	פלויש באללס צו די זופען	12	פערל גרויפען זופ
20	אייער באללס צו די זופען	12	מעהרען זופ
20	בולליאן זופ	13	טאמא זופ
21	ניט קיין זויערע קרויט זופ	18	ספאגעטי זופ
22	זויערע קרויט זופ	13	טאמיוטא זופ
22	בוריקעס זופ (בארשמש)	13	רייז און טאמיוטא זופ
23	שיצאווע זופ		אמעריקאניש ענגליש-אידישע
23	קארטאפעל און בעבלאך זופ	13	סטאק-זופען
24	ארבעס און לינזען		סטאק פאר ווייסע אדער קלאַרע
25	די ענגלישע זופ	14	זופען
	זופ מיט מעהל און קארטאפעל	14	סטאק פאר ברוינע זופ
26	קניידלעך	15	מאָק טוירטעל זופ פון סטאָק
26	קרעפלאך זופ	16	דרויבע זופ
27	שוואַמען זופ	17	אַקס מעיל זופ

30	מילך זוף מיט אױנגעלעגטעם	27	גרינצױג זוף
30	מילכיגע קניידעל זוף	28	פראַנצױזישע גרינצױג זוף
30	מילכיגע קארטאָפּעל זוף	28	פאַרפעל און לאַקשען זוף
31	מילכיגע שוועמלאַך זוף	28	פראַנצױזישע ווײן זוף
	מילכיגע גריצען אָדער גרױ-	29	מילכיגע זופּען
31	פען זוף		

סאָסעס פאַר פלייש

40	אַראַנדזשען סאָס	32	פיש אָדער גרינצױגען
40	טאָמויאָ סאָס פאַר פיש	32	אַנטשאַווי סאָס
41	עפעל סאָס	33	בעטשאַמעל סאָס
41	סאָס פאַר קאָטלעמען	33	ברױט סאָס
41	מושטאַר סאָס פאַר פיש	34	סאָס פאַר געקאָטע פיש
41	מושטאַר סאָס פאַר וואַרשט	34	ברױנע גרױווי
	ראַזשינקע סאָס פאַר צונגען-	35	האַלענדער סאָס
42	בראַמען	35	אױער סאָס פאַר געקאָטע פיש
42	ציבעלע סאָס פאַר בראַמען		גרינער סאָס פאַר גאַנז אָדער
	סאָס פאַר קאַלבס בראַמען און	35	קאָטשקע
43	היהנער בראַמען	35	כרױן סאָס
43	פּודינג סאָס	36	מאַיאָנעז סאָס
	מאַנדעל סאָס פאַר מילכיגע	37	מאַיאָנעז סאָס נומ. 2
43	שפּױזען	38	מינט סאָס
44	מאַהן מילך און מאַנדעל מילך	39	אַליווען סאָס
45	כרױן סאָס צו פלוּש און פיש	40	ציבעלע סאָס

פ י ש

57	געקאָכטער האַלליבאַט	46	פאַררעדע
57	גוטבאַקענע העררונג	49	ווי אויסצוקלױבען פרוּשע פיש
58	גערויכערטע העררינג	51	געבאַקטע פיש
58	געפרעגעלטע רױגען	51	געקאָכטע אָדער געזאַמענע פיש
59	קעדגערױ	53	געבראַמענע פיש
59	געקאָכטע מאַקערעל	53	געפרעגעלטע פיש
60	גייקאָכטע אַקענעס	54	געבאַקענע בלוּ-פיש
60	געפרעגעלטע אַקענעס	54	געבאַקענע קאַד פיש
60	אַקענעס געדעמפּט אין ווײן	55	קאַד-פיש קױקס
61	געקאָכטע סעמאַן	56	געקאָכטע פלאַונדערס
61	סעמאַן קראַקעמען	56	געפרעגעלטע פלאַונדערס
62	סעמאַן מאַיאָנעז	56	געפרעגעלטע העדאַק

73	פיש מיט קארטאפעל	62	סארדינען
	אינהאלט 2	63	שעד
74	קארפן מיט פומער	63	געבאקענער שעד
74	געדעמפמע קארפן	64	געפרעגעלטע סמעלטס
74	קארפ אין זויערן	64	טראוט
	געבאקענע אַקענעס אויף רומע-	64	געפרעגעלטע טראוט
75	נישער מאַדע	65	געבראַטענער טראַוט
75	שליוען אַדער בלעקפּיש	65	אינדיאַנישער טראַוט
76	פיש קאַטלעמען	65	געדעמפּטער טראַוט
76	הערינג קאַטלעמען	66	פיש לויט דער אידישער קיך
77	פיש מיט סמעטענע	66	געפרעגעלטע פיש
	פיש געבאקען און סערווירט	66	מילכיגע פיש
77	אויף אַ פּאַן	67	געפילטע פיש
78	קאַרעסין מיט סמעטענע סאַס	68	געבאקטע פיש מיט קנאָבעל
78	געהאַקטער פיש בראַטען	68	מאַרינאַט
79	געהאַקטער העררינג בראַטען	69	ווייסע קאַוויאַר
79	געבראַטענע געהאַקטע העררינג	70	זויערע פיש
80	פרייפאַריטע העררינג	70	פיש און פומער זופ
80	פיש מיט אייער	71	פיש מיט סארדינען
81	געהאַקטע געבראַטענע העררינג	72	פיש מיט זויערקרויט
82	אוינפאַך געבראַטענע פיש	72	קארפן
82	מאַרינירטע העררינג	73	געבאקענער קארפ
83	אוינגעוואַלצענע פיש	73	אַבגעקאַכטער קארפ

פ ל י ש

95	האַמבורגער סטיוק	84	פאַררעדע
96	גריווי	87	ווי מען קלויבט אַב רינד-פּלויש
96	קאַרנד ביעף העש	87	שעפּסען-פּלויש און לאַס-פּלויש
97	אַקסען האַרץ	87	קאַלבס פּלויש
97	האַט פּאַט	88	געבאקענע פּלוישען
98	אַקסען נייערען געפרעגעלט	89	געקאַכטעס פּלויש
98	אַקסען נייערען געדעמפּט	89	בראַטען פּלויש
98	געפרעגעלטע לעבער, אוינפאַך	91	פרעגלען פּלויש
	געפרעגעלטע לעבער, מיט צי-	92	ביעף אַ לאַ מאַד
99	בעלע און קאַרטאָפעל	93	בריווד ביעף
99	געבראַטענע לעבער	93	געפרעגעלטעס פּלויש מיט קרויט
99	געבאקטע לעבער	94	געהאַקטע קאַלאַפּס
100	ביעף אַליווס	95	ראַאטס ביעף קראַקעטס

122	כווימברעדס און אַרבעס	100	פאַט ראַאסט
122	עופות	100	פאַטמערד ביעף
124	פערשיעדענע מינים עופות	101	ביפסטיק פאַי
125	ווי צו דערקענען יונגע עופות	102	קאַרטאַפּעל פאַי
126	ווי מען רויניגט אויס אַן עוף	102	ביפסטיק פּודינג
	געבראַטענע הוהן מיט פאַסטער-	103	ביעף סאַסעדזש
127	נאַק	103	ביפסטיק
128	הוהן בראטען מיט קריעס	105	געפּרעגעלטער ביפסטיק
128	משיקען קאררי	106	שפּאַנזשער סטייק
129	משיקען פּריקאסעע	106	סטייק מיט ציבעלע
129	ווייסע משיקען פּריקאסעע	107	ביעף סטייו
	פּראַנצווזישע משיקען פּרי-	107	אונגאַרישעס דעמפּף-פּלויש
130	קאסעע	108	געשטאַפּטער ביפסטיק
131	געבראַטענע משיקען	108	געקאַכטע אַקסען צונגען
	אַמעריקאַנישע געבראַטענע משי-	109	געהאַקטע צונגען
131	קען	109	פאַטער טאַנג
131	משיקען פאַי	110	מאַגען
132	משיקען פאַט פאַי	111	מאַגען פּריקאסעע
132	אַבגעזאַטענע משיקען	111	געפּרעגעלטער מאַגען
133	אַבגעזאַטענע אינדיק	112	מאַגען סאַלאַד
	ווי צו מאַכען אינדיק מיט	112	לאַם ברוסט מיט אַספּאַראַגוס
133	געפּילעכץ פאַר בראטען	113	פּריקאַסעע פּון לאַם
134	געבראַטענע קאַטשקע	113	לאַם געדעמפּט מיט אַרבעס
134	געבראַטענע גאַנז		אויף קויהלען געבראַטענע ני-
135	אַ דויטשער גענזען-בראטען	113	רען
135	געבראַטענע טויבען	114	געקאַכטער מאַטמען
136	טויבען מיט טאַמיומאַס	114	מאַמען משאַפּס
	יונגע טויבעלעך געפּילט מיט	115	אַיירישער סטייו
136	לעבערלעך	115	מאַמען בראטען
137	אידישע פּלויש מאכלים	116	קאַלבס קאַפּ
138	ג זען בראטען	116	קאַלבס געהירען
	קאַטשקעס און משיקען ברא-	117	קאסאראל פון קאַלבס פּלויש
138	טען	117	קאַלבס משאַפּס
139	פּלויש קוילען	118	קאַלבס קאַטלעמען
139	אידישער משיקען פּריקאסעע	118	ראַגו פון קאַלבס פּלויש
140	אַ ראַסעל פּלויש	119	קאַלבס בראטען
140	קאַטלעטס	119	כווימברעד
141	גולאַש	119	געבראַטענע סווימברעד
141	מילץ געפּילט מיט פּלויש	120	סווימברעד קראַקעטס
142	געפּילטע קאַלבס ברוסט	121	סווימברעדס און מאַשרומס

147	פראקעס	142	לאם קאטלעטען
148	רומענישע האלעשקעס	143	האמבורגער סמייק
149	געפילטע פעפערס מיט פלויש	143	קאלבס קאטלעטען
149	געפילטע טאמיוטאס	143	געהאקטע קאלבס קאטלעטען
150	לאטקעס פון געהירן	144	דאמפף פלויש
150	געשטאפטע גענז		רינדס בראטען ווי אין דער היים
	דאס שמאלץ פון א געשטאפטע גאנז	144	
152	בראטען פון געשטאפטע גענז	145	גויפרעגעלטע ספרונג משיקען פויטשא
153	פאסטראמע פון גאנז	145	געהאקטע לעבער מיט געפרע- געלטע ציבעלע
	פאסטראמע פון אנדערע פלוי-	146	משיקען לעבערלעך
154	שען	147	זויערעס פלויש

פ ד ה

159	זופ פון ראזשינקע וויין	156	מצה קניידלעך צו דער זופ
159	בארשט זופ	156	זיסע זופען קניידלעך
160	אייער כוצה		שוואמען קניידלעך פאר בול-ליאן זופ
160	געדעמפטע מצה	157	קארטאפעל קניידלעך מיט בול-ליאן זופ
161	כרעמזלעך		געבאקטע קארטאפעל לאטקעס
162	אלע אנדיריי שפויזען	157	געבאקענע מצות לאטקעס
162	פסח'דיגע לעקאך אדער טארט	158	קארטאפעל קניידלעך
	פסח'דיגע פיש געפרעגעלט אין אויל	158	
163	אוייל		
164	איונפאך געפרעגעלטע פיש	158	

ס א ל ט

170	טאמיוטא דזשעללי	165	ווי צו פרעפארירען סאלאט
171	גרינצויג סאלאט	166	בוריקעס סאלאט
171	פעפערס אלס פארשפויז	166	משיקען סאלאט
172	פעפערס אלס סאלאט	167	אוגערקעס סאלאט
172	איונפאכער טאמיוטא סאלאט	167	אן אנדערער אוגערקעס סאלאט
172	פרוכט סאלאט	167	סאלאט פאר א הייסען מאג
173	עפעל סאלאט	168	דאנדעליאן סאלאט
173	באנאנע סאלאט	168	א געוועהנליכער סאלאט
173	אראנדזשען סאלאט	169	קארטאפעל סאלאט
174	רוסישער פרוכט סאלאט	169	זויערקרויט
174	שפארגעל סאלאט	170	שפאנישער סאלאט
174	קרויט סאלאט	170	גראשיצא סאלאט

סענדוויטשעם

177	געזען-לעכער סענדוויטשעם	175	אָנטשאַווו סענדוויטשעם
178	פינאט סענדוויטשעם	176	ברויט און פוטער סענדוויטשעם
178	סעמאן סענדוויטשעם	176	קאוויאר סענדוויטשעם
178	סארדינען סענדוויטשעם	176	וויסער רויג סענדוויטשעם
178	רינדפלייש סענדוויטשעם	177	קעז סענדוויטשעם
178	מישיקען סענדוויטשעם	177	איווער סענדוויטשעם
179		177	סאלאט סענדוויטשעם

מאקאראָנים

181	מאָמייטאַ-מאקאראָנים מיט סמעטענע	180	מאקאראָנים מיט סמעטענע
181	מאקאראָנים מיט מאָמייטאַס	181	מאקאראָנים מיט מאָמייטאַס
188	רויז		

א י י ע ר

188	ווארשט אמעלעט	184	איווער
189	לאַקס אמעלעט	185	געקאכטע איווער
189	פראַנצויזישע אמעלעט	186	קאָכען איווער און ניט זידען
189	אמעלעט מיט גרינצויגען	186	קאָררי איווער
190	זיסער אמעלעט	187	אמעלעטען
190	געפאָטשטע איווער	187	ברויט אמעלעט
191	געפרעגעלטע איווער	188	קעז אמעלעטען

ב ר ו י ט

200	קוקורוז ברויט	192	פאַררעדע
202	שנעלע דזשאַהני קיוק	193	ברויט, ביסקיטס, א. ז. וו.
202	קוקורוז ברויט מיט איווער	195	ווייסעס ברויט
202	ווייסעס קוקורוז ברויט	196	שנעל געבאָקענעס ווייסעס ברויט
203	אינדיאַנישע קיוקס	196	געפלאָכטענע חלה
203	ביסקיטס	196	ווי צו האַלמען ברויט
203	שנעלע ביסקיטס	197	ברוינעס ברויט
203	ראַלל ביסקיטס	198	גרעהעם ברויט
204	מאָפּינס	198	קאָרן ברויט אָדער קימעל ברויט
204	געוירענע מאָפּינס	199	פריהשטיק זעמעל
205	טהעע קיוקס	199	פראַנצויזישע ראַללס
205	פוטער קיוקס	200	פראַנצויזישע רעסטאָראַנט ראַללס

221	גאלד און זילבער קובען	205	ווייפעלס
221	האָניג קובען	206	ריוז ווייפעלס
222	האַרס קיין	206	קאפעע קיין
222	דזשעללי ראָללס	206	עפעל קובען
223	לייער קיין	207	קארטאָפעל קובען
224	1 נישאַקאָלאָד געפילעכטיץ נומ. 1	208	פאַנקובען
224	2 נישאַקאָלאָד געפילעכטיץ נומ. 2	208	מאַמאָליגא אָדער דאָלענטא
224	קאָקאָ נוס געפילעכטיץ	209	ברויט פאַנקובען
224	קריעם קיין	209	באקוויט קובען
225	זויערען קריעם געפילעכטיץ	210	ווייצענע קובענס אָדער קייקס
225	שוויצער נוס-קיין געפילעכטיץ	210	ענגלישע פאַנקובען
225	דזשעללי קיין	211	פוילישער פאַנקובען
226	פּרוכט דזשעללי קיין	211	קאַשע פון קוקורוז גרויפּען
226	מיופעל צוקער קיין	211	געפרעגעלטע מאַמאָליגע
227	אַראַנדזש לעיער קיין	212	האמוני
227	לאַעף קיין	212	אויטמיעל
228	מאַקאַראַני קיין	213	מאַנדעל קובען
228	מאַרמאַר קיין	213	מלאכים קובען
228	פּאַונד קיין	214	טרוקענע עפעל קובען
229	נאָך אַ מיין פּאַונד קיין	214	ברויט קובען
229	שטיוין קיין	215	האָקאַנוס קובען
230	סטראַבערי שאַרטקייק	215	קאָרנסטאַרטש קובען
230	2 סטראַבערי שאַרטקייק נומ. 2	215	קאָקאַ-נוס קוגעלעך
231	3 סטראַבערי שאַרטקייק נומ. 3	216	קאַווע קובען
231	שריוסבערי קיין	216	הוקיעס
231	ספּאַנדזש קיין	217	כריעם קובען
232	וואַשינגטאָן קיין	217	קראַלערס
232	וואַטערמעלאָן קיין	218	טייגלעך אָדער דאונאַטס
233	חתונה קיין	219	פּרוכט קובען
234	1 אַייסינג נומ. 1	219	ווייסער פּרוכט קובען
234	2 אַייסינג נומ. 2	220	פּרוכט דזשינדזשער ברויט
		220	דזשינדזשער נאַטס

פ ע י ס מ ר י

239	ענגלישע פּרוכט פּאַיעס	236	פאַררעדע
240	משערי פּאַי	237	פּאַף פּעיסט
240	קאָקאַ-נוס פּאַי	238	מיטעלמעסיגער פּאַף פּעיסט
241	קרונבערי פּאַי	238	מייג פּאַר אַ פּראַסטען פּאַי
241	קאָסטאַרד פּאַי	239	עפעל פּאַי

251	קאלעדזש פודינג	241	גוסבעררי פאי
252	בארג-טהוי פודינג	242	לעמאן פאי
252	דאמפלינגס	242	פלויש פאי
252	עפעל דאמפלינגס	242	נאך אַ מין פלויש פאי
253	דזשינדזשער ברויט פודינג	243	מאלאנקס פאי
253	אַ שנעלער פודינג	243	פאמקין פאי
	געבאָקענער אינדזאָנישער פּוּר־	244	רהובארב פאי
254	דינג	244	טאָרטס
254	אימאָליענישער פודינג	245	טשיז קיוק
255	לעמאן פודינג	245	לעמאן טשיז-קיוק
255	מאָקאַראַני פודינג	246	פודינג
255	מאָרלבראָד פודינג		געווענהליכע ברענדי אָדער
256	מאָרמאָלאַד פודינג	246	וויין סאַס
256	מינזטען פודינג	246	קריעס סאַס
256	מאלאסעס פודינג	247	שוים סאַס
257	קענימען פודינג	247	מאלאסעס סאַס
257	רייז פודינג נומער 1	247	מלאכים פודינג
257	רייז פודינג נומער 2	248	עפעל שאַרלאַט
258	כאַמא פודינג	248	אַלמער בחור פודינג
258	טאפּיאַקא פודינג	249	ברויט פודינג
258	טערקישער פודינג	250	ברויט און פוטער פודינג
259	קארטאָפעל פודינג	250	קאַבינעט פודינג
259	לאַקשען פודינג	250	טשאַקאַלאַד און פּיעמט פודינג
260	מעהרען פודינג	251	קאַקאַ-נוס פודינג
260	געווענהליכער שטרודעל		

גרינצייגען

269	גיקאַכטע מעהרען	262	פאַררעדע
269	קאלי-פלאוער	263	ארטויטשאַוקס
269	סעלערי	263	אַספּאַראַגוס
270	געקאָכטער קאַרן	264	באַסטאַן געבאָקענע פאַסאַליעס
270	געבראַטענער קאַרן	265	סטרוינג בייענס
270	פרעזערווירטער קאַרן	265	טרוקענע לאמע בייענס
271	קאַרן פּריטלערס	266	בוריקעס
271	געדעמפּטע אוּגערקעס	266	געקאָכטעס קרויט
271	דאַנדעליאַן	267	געפּרעגאַלטעס קרויט
272	עגג פּלענט (פאַטלאַזשאַנעס)	268	רויטעס קרויט
272	שוועמלעך	268	געפּילטעס קרויט

279	עסקאלאפד קארטאפעל	273	געבראטענע שוועמלעך
279	העשר קארטאפעל	273	שוועמלעך מיט סמעטענע
280	ליאנע קארטאפעל	274	געפרעגעלטע שוועמלעך
280	סקאלאפד סוויט פאמייטאס	274	געדעמפפטע שוועמלעך
281	ספינאמש	274	ציבעלעס
281	קירבוס	275	ציבעלע און טאמייטא טארטילא
282	טאמייטאס	275	ארבעס
282	גיבאקמע טאמייטאס	275	ארבעס אויפ'ן שפאנישען אופן
283	טאמייטא קאררו	276	קארטאפעל
283	געפרעגעלטע טאמייטאס	277	קארטאפעל מיט סמעטענע
283	געדעמפפטע טאמייטאס	277	א באטאטאנער קארטאפעל-מאכל
283	נאהוט	278	קארטאפעל קראקעטס
285	בריקפעס		

פערשיעדענע פרוכט צושפייזען (דעזערט)

289	עפעל בעדעקונג	286	אפרוקאטס
289	שאַרלאַט רוסס	286	עפעל סאַס
289	באַערושער קריעם	287	געבאקטע באַנאַנאַס
290	סטראַבערי קריעם	287	געפרעגעלטע באַנאַנאַס
291	גוסבעררי קריעם		ווייסער מאַנדזש (מיט קאַרנ- סמאַרטש)
291	איטאַליענישער קריעם	288	ווייסער מאַנדזש (מיט דזשער- לאַטיון)
291	אַראַנדזש קריעם	288	ווייסער מאַנדזש (מיט אַיריש מאס)
292	רוסישער קריעם		
292	שפּאַנישער קריעם		
292	קאַרמעל פּודינג		

קאַסטאַרדס

296	פרוכט קאַסטאַרד פּודינג	294	געבאקענער קאַסטאַרד
297	מאַפּיאַקא קאַסטאַרד	295	געקאכטער קאַסטאַרד
297	געשטאַפטע מייטלען	295	משאַקאַלאַד קאַסטאַרד
297	שווימענדע אינזעל	296	קאַרנסטאַרטש קאַסטאַרד

דזשאַנקעטא

300	פּאַינעפעל	299	ענגלישער דזשאַנקעטא
301	כטראַבערריעם	299	פּיטשעס פּודינג
302	וואַטערמעלאַן		
302	געטריקענטע פּרוכטען	300	געפרעגעלטע פּיטשעס

פריזערוום (איינגעמאכטס, ווארעניע)

313	וויינטרויבען דזשעללי	304	ווי צו פרעזערווירען
313	ברענדי פיטשעס	305	פרעזערווירען
314	פרעזערווירטע פיטשעס	305	דזשעלליעס
314	באָרנעס	307	ווי צו פערדעקען פריזערוום
315	פאָינעפעל		אַלגעמיינע רעגעלען פיר פרע-
315	פלויען	307	זערווירען
315	פרעזערווירטע קווינסיס	308	עפעל דזשעללי
316	ראָסבעררי דזשעמס	309	פרעזערווירטיו בלעקבערריעס
316	קאפע דזשעללי	309	בלעקבערהי דזשעס
316	לעמאָן דזשעללי	310	ברענדי משערריעס
317	אַראנדזשען דזשעללי	310	פרעזערווירטע משערריעס
317	וויין דזשעללי	311	משעררי אַיינגעמאכטס
	אַיינגעמאכטס פון קלוינע עפע-	312	ציטראָנען אין סירופ
318	לעך	312	רויטע קאַראנט דזשעס
318	אַיינגעמאכטס פון בוריקעס	312	גרינע וויינטרויבען דזשעללי
319	אַיינגעמאכטס פון רעטיך	313	רויטע וויינטרויבען פרעזערוו

פיקעלס

328	זויערקרויט	320	פאַררעדע
329	געשאַטקעוועטע קרויט		ספייסעס פאַר עססיג צום פיק-
329	קעמסאפס	321	לען
330	אוגערקעס קעמסאפ	321	פאַר מושטאַר עססיג
330	טאַמייטא קעמסאפ	322	קאַיען עססיג
331	גרינע טאַמייטא קעמסאפ	322	מינט עססיג
331	טשילי סאַס	322	פעפער עססיג
	טשילי סאַס פון רויטע טאַמיי-	322	געפיקעלטע בוריקעס
332	טאס	323	געפיקעלטע רויטעס קרויט
332	טשאור-טשאור	323	געפיקעלטע קאַליפלאָוער
332	פיקאלילי	323	געפיקעלטע אוגערקעס
333	געפיקעלטע פרוכטען	324	מיקסד פיקל
333	געפיקעלטע משערריס	325	געפיקעלטע ציבעלעס
333	געפיקעלטע קאררענטס	325	געשאַטשטע פעפערס
334	געפיקעלטע וויינטרויבען	326	גרינע טאַמייטא פיקעלס
334	געפיקעלטע פיטשעס	326	געוועהנליכע זויערע אוגערקעס
	געפיקעלטע וואַטערמילאָן שאַ-	327	געזויערטע אוגערקעס
334	לאַכטיץ	328	געזויערטע גרינע טאַמייטאס

קאכען פאר א קראנקען.

343	מילך פאָנמש	336	פאַררעדע
343	פוטער מילך	337	זופען
344	א גוטע משקה פאַר הוסמען	337	ביעה־טאָפּט
344	ווישי און מילך	337	ביעה־טהעע נומ. 1
344	מולירער וויין	338	ביעה־טהעע נומ. 2
345	ווינטרויבען זאָפּט	338	אויז ביעה־טהעע
345	פאָגאָדא	339	ביעה טהעע מיט סאָמא
345	מעהל באַלל	339	באַרלי זופ
346	רויע ביעה סענדוויטשעס	339	טשיקען זופ
346	קרעקערס און מילך	340	לאַם זופ
347	קרעקערס און וואַסער	340	קאַלבס־פּלויש טהעע
347	טאָאָסט קרעקערס	340	קאַלבס־פּלויש זופ
347	אראָרוט	340	גרועלס
347	אראָרוט־פּודינג	341	לוינזאמען טהעע
347	באַרלי און סטערעליזירטע	341	שעררי און אייער
348	מילך	342	מילך שפּויען
		343	קומיס

קאווע, טהעע א. ז. וו.

352	טערקישע קאווע	349	טשאַקאַלאַט
353	טהעע	350	קאָקאָ
353	רוסישע טהעע	350	קאווע
354	לעמאָנאָדע	351	ווינער קאווע
		351	שוואַרצע קאווע

אויז־קריעם, א. ז. וו.

356	וואַסער אויסעם	355	וואַנילאַ אויז־קריעם
357	לעמאָן אָדער אַראַנדזש אויז	355	טשאַקאַלאַט אויז־קריעם
357	שערבעט	356	ביסק אויז קריעם
357	פּריזערס	356	פּרוכט אויז־קריעם

קענדיעם

361	קרויסטאליזירטע נים	359	באָטער סקאטש
361	עווערמאָן מאַפּי	359	טשאַקאָלאַט קאַרמעלס נומ. 1
362	אַלטימאָדישע מאָלאַסעס קענדי	359	טשאַקאָלאַט קאַרמעלס נומ. 2
362	פּינאַט בריסעל נומ. 1	360	קאַקאָ-נום קענדי
363	פּינאַט בריסעל נומ. 2	360	פּרוכט קענדי
363	פּרוכט געטראַנק	361	פּאדזש
		361	וועלעסלי פּאדזש



פארווארט

דער צוועק פון א מאדערנעם קאך בוך.

עס איז אמת, מיר לעבען ניט אום צו עסען, נור מיר עסען אום צו לעבען, דערפאר אָבער, איז עס אויך אמת, אז וואָס פאר אַן עסען אזא לעבען געניסען מיר.

דר. עדוואַרד וואן ענדע, אַ מאָגען־ספעציאַליסט, דערצעהלט, אז עס זיינען דאָ מענשען וואָס זיינען קראַנק און אונגליקליך זייער גאַנצען לעבען. זיי הערען ניט אויף זיך צו קורירען, און מאַנכע ערצטע זיינען איינפאַך פערצווייפעלט, ווייל זיי ווייסען ניט, וואָס עס פעהלט זיי. דאָס געדויערט אזוי לאַנג, ביז זיי קומען צום ספּע־ציאַליסט, און דיעזער געפינט אויס, אז די גאַנצע צרה ליעגט אין קיך, אָדער אין עסען וואָס מען פאַרבערייטעט אין קיך.

יעצט איז די פראַגע : וואָס איז עפּעס היינט מעהר ווי תמיד ? וואָרום זאָל די קיך, וואָס האָט געשפּייזט אונזערע עלטערען, אזוי פיעל יאָהרען, זיין ערגער פאר אונז ווי פאר זיי ? דאָרויף ענט־פערט מען : „אונזערע עלטערען זיינען געווען הונגעריג, און מיר זיינען זאַט“.

נעהמט אַ לאַנד ווי די פּעראַייניגטע שטאַטען ; מיר האָבען דאָ אויך די „ברכה“ פון „כי לא יחדל אביון מקרב הארץ“, אָבער פון פּראָסט הונגערן, ווייסען מיר דאָ ניט אזוי פיעל ווי מען האָט אַמאָל געוואוסט, אָדער ווי מען ווייס אפילו דערפון אין מאַנכע געגענדען פון דער אַלטער וועלט.

דאָ הערט איהר אָפט מענשען זאָגען : „איך בין ניט הונ־געריג.“ פון דעסמוועגען, אז עס קומט די פריהשטיק־שטונדע, די מיטאג־שטונדע און אבענד־שטונדע, געהט מען עסען.

און דאָ ליעגט דאָס גאַנצע אונגליק !
 דער מאָגען איז דער בעסטער וועג-ווייזער. ווען ער מאַחנט
 גאָר ניט, דאָן דאַרף מען גאָר ניט ; דאָן דאַרף מען איהם לאָזען
 וואַרטען ביז ער וועט מאַהנען. ווען מען לעגט אָבער אין איהם
 אַרײַן שפּײַזען אונגעבעמענערהײט, דאָן איז עס ווי אַ נײַט-אױס-
 געברענטער אויווען, וועלכען מען פּײַהלט ווײַטער אָן מיט האַלץ און
 קױהלען, ביז דאָס פּײַער געהט אין גאַנצען אױס.

ווי געזאָגט, געהט מען עסען, ווייל עס איז די עס-שטונדע. ווען
 מען איז אָבער דאָן ניט הונגעריג, דאָן רײַצט מען דעם מאָגען מיט
 געזאַלצענע, געפּעפּערטע, מיט זויערע און מיט שאַרפע שפּײַזען,
 אבי עס זאָל זיך וועלען עסען.
 דאָס איז נאָך ניט אלעס.

אין דער אַלטער הײם, דאָרט ווען מען איז געוואָרען שטאַרק הונ-
 געריג, האָט מען געגעסען סײַ-וואָס, און דער מאָגען האָט עס שנעל
 פּערדײַהעט. דער מאָגען איז געווען לעדיג און געשאַפּען די געוויסע
 שטאַפּען, וואָס זײַנען נױטהיג צו פּערדײַהען. דאָ אָבער פּעהלען
 אָפּטער דיזעע שטאַפּען און די שפּײַזען, וואָס מען האָט אַמאָל גע-
 קענט פּערדײַהען, בלײַבען אײַצט לײַגען ווי שטײַנער אין מאָגען.

דער מאָגען וואָס איז לעדיג, דער מאָגען וואָס פּערלאַנגט עסען,
 דער מאָגען וואָס איז זעלטען איבערגעשטאַפּט, קען פּערטראָגען כמעט
 אלעס אין דער פּאַרמע פון נאַהרונג. אזא מאָגען דאַרף האָבען אַ סך
 פעט, און ער בענויטהיגט גלאַט שווער-פּערדײַהליכע שפּײַזען, כּדי
 ער זאָל האָבען צו אַרבייטען, פּונקט ווי גוטע צײַהן מוזען האָבען
 וואָס האַרטעס צו קענען קײען.

דאָן קומט דער אונטערשייד אין לעבען.
 מענשען וואָס לעבען אויף פּרײַער און פּרײַשער לופּט, מענשען
 וואָס בעוועגען פּיעל זײַערע קערפּערס — אזעלכע מענשען דאַרפען
 האָבען אַ מעהר שפּײַזען, איז זײ קענען פּערדײַהען שווערע שפּײַזען.
 אָבער דער מענש וואָס איז אַ שטאַרט-בעוואָהנער, בעשעפּטיגט זיך
 דערצו אין אַן אָפּיס, אָדער אין אַן עהנליכען אָבנעשלאַסענעם פּלאַץ,
 אזעלכער מוז האָבען לײַכטע שפּײַזען אויב ער ווײל לעבען און הנאה
 האָבען פון לעבען.

די וויכטיגסטע ראָלע שפּיעלט אויך די בעשעפּטיגונג.

א מענש וואָס אַרבייט מיט'ן מוח אנשטאט מיט'ן קערפער, טאָר
קינמאָל ניט געבען דעם מאָגען קיין שווערע אַרבייט, אויב ער וויל
ניט געשמערט ווערען אין זיינע גייסטיגע אַרבייטען.

די אונטערשטע שורה איז דיעזע :

די מאָדערנע קיך פאָדערט אַ וויסענשאַפט ווי פאָרצובערייטען
שפייזען, וועלכע זאָלען האָבען דעם דאָפעלען כאַראַקטער : נאהר-
האַפט און לייכט.

זיי מוזען זיין נאהרהאַפט, אום דער מענש זאָל ניט בענויטהיגען
אַנצושטאַפען דעם מאָגען מיט די וועניגער נאהרהאַפטע שפייזען, ווי
ברויט, קארטאָפּעל און אַזוי ווייטער, און זיי מוזען זיין לייכט, אום
דער מאָגען זאָל ניט דארפֿען אָנגעשמערענגט ווערען.

יעצט מוזען מיר דאָ אויפמערקזאַם מאַכען אויף מאַנכע אַלטע,
איינגעוואַרצעלטע טעות'ן צווישען מענשען.

איהר וועט אַפט הערען, אַז די לייכטעסטע זאַכען אין דער וועלט
פאָר'ן מאָגען, איז זוף. דאָס איז אַ גרויסער טעות, איבערהויפּט דאָ-
מאַלס, ווען די זוף ווערט פאָרבערייטעט ווי אונזערע מאַמעס האָבען
זי פאָרבערייטעט.

זוף, ווי געוועהנליך, פערשטעהען מיר, בעשמעהט פון דעם וואַ-
סער אין וועלכען עס האָט זיך אויסגעקאָכט פלייש מיט אַ פּאָאָר
שטיקלעך גרינצייג. דערפאַר זאָלט איהר אָבער וויסען, אַז, פאַר
אַלעמען, ענטהאַלט אַזאַ זוף כמעט גאָר קיין נאהרונגס-שטאָף אין
זיך, אַפילו ווען זי זאָל זיין פון דעם בעסטען פלייש. דאָס פלייש
וואָס קאָכט זיך אין דער זוף, אַבזאָרבירט, אָדער ציהט איין יעדעס
ביסעל נאהרונג אין זיך זעלבסט, און אַלעס וואָס די זוף קען ענט-
האַלטען, איז דאָס צושמאַלצענע פעט פון אַרום די פלייש.

דאָס פּעראָרזאַכט וואָס די זוף ווערט אַ גרויסע מאַסע ניט-
נאהרהאַפטע פליסיגקייט. מילא, אַז מען עסט כאָטש פיער אָדער
פינף לעפעל פון אַזאַ זוף, שאַדעט עס ניט און עס פּערריכט ניט,
מענשען זופּען אָבער אויס אַ גאַנצען טעלער דערפון. די אונפּער-
דייהליכע פליסיגקייט בלייבט דאָן שטעהן אין מאָגען, לאָזט ניט צו
קיין נאהרהאַפטע שפייזען און שטערט די פּערדייהונג.

עס זיינען דאָ זופּען, וואָס זיינען ווירקליך גוט און נאהרהאַפט,
אָבער ערשטענס, ווי גוט זיי זאָלען זיין, דאַרף מען ניט עסען פון זיי

קײן סך, און צווייטענס, זײנען זײ אונטער'ן פּאָלק, זעהר וועניג בעקאנט. דיעזעס בוך זאָל בעהאַנדלען דיעזע גוטע און נאָהרהאַפּטע זופּען.

מיר וועלען האָבען, אין דיעזען קאָף-בוך, אַן אבטהײלונג איבער פּאַרשפּײזען. זײ זײנען אָפּט איבריג. אָבער מען פּיהרט זיך שוין אַזוי, אַז מען פּאַרבערײטעט זײ. מיר וועלען רעדען איבער העררינג און אַנדערע שווער-פּערדרייהליכע פּאַרשפּײזען, וועלכע זײנען שעדליך. מיר וועלען, אין דער זעלבער צײט, אויך מיטטהײלען אויף ווי זײט שעדליך זײ זײנען און געבען דער קעכין די וואָהל אויסצוקלייבען צווישען שעדליכעס און נוצליכעס.

מיט אײנעם וואָרט, די אויפנאַבע פּון דיעזען קאָף-בוך איז צו לערנען קאָכען מאָדערנע שפּײזען, וואָס זײנען לײכט צו פּערדריעהן און נאָהרהאַפּט. אין דערזעלבער צײט וועלען מיר אָנווענדען אַלעס מעגליכע און אײמער אויפּמערקזאַם מאַכען די לעזערין אָדער דעם לעזער, וואָס עס איז גוט און געזונד, און וואָס עס איז שלעכט און שעדליך. און מיר בעמערקען דערצו, אַז וואָס עס איז גוט פאַר אײ-נעם, איז נײט אײמער גוט פאַר'ן צווייטען, און וואָס עס איז שלעכט פאַר אײנעם איז נײט אײמער שלעכט פאַר'ן צווייטען.

די מאָדערנע קאָף-קונסט האָט דערגרייכט די העכסטע שטופּע, און זײ שמעהט מעהר נײט אין די הענד פּון דער אונוויסענדער קעכין, זאָנדערן זײ איז דער רעזולטאַט פּון אַ שטודיום וואָס מענער פּון וויסענשאַפּט האָבען דעריבער געמאַכט.

דיעזעס בוך איז דער סך הכל פּון אַזאַ שטודיום.

איז דאָ אַ „אײדישע קיך“ ?

אין שטרענגען זײנן פּון וואָרט איז אַזאַ זאַך נײטאָ. אידען, אַלײן, האָבען נײט געשאַפּען קײן ספּעציעלע קיך, אָדער ספּעציעלע אײגענע מאַכלים, מיט אויסנאַהמע, פּיעלײכט, פּון טשאַלענט. אין דערזעלבער צײט אָבער, האָבען אידען זיך אויסגעלערנט קאָכען פּון זײערע שכנים. דאָס הײסט, זײ קאָכען לױט ווי זײ האָבען געלערענט אין די לענדער וואו זײ זײנען געווען.

אַט אַזױ האָבען זיך אויסגעבילדעט זאָגענאַנטע אײדישע מאַכלים אָדער קיכען.

מיר האָבען ליטוויש-אידישע מאכלים, זיד-רוסיש-אידישע מאכלים, בעססאראביער מאכלים, רומענישע מאכלים און אונגאַרישע מאכלים.

אין דיעזען בוך וועלען מיר זיך אָבשטעלען ביי די אידישע מאכלים פון דיעזע לענדער און גענעדערען, אָבער, מיר זאָגען פאָראוים, קיין ספעציאליטעט וועלען מיר דערפון ניט מאַכען. אנשטאט דעם וועט ביי אונז שפיעלען די גרעסטע ראָלע די מאָדערנע היגענישע קיך, אָדער די קיך וואָס פיהרט צו וועניגער שלעכטע רעזולטאַטען. ביי די אומות-העולם שפיעלען איצט דריי קיכען אַ גרויסע ראָלע: פאַר אַלעמען, די פראַנצויזישע, וועלכע איז בעריהמט אַלס די געשמאַקסטע; דאָן די איטאַליענישע, וועלכע איז אויך געשמאַק, אָבער ניט אזוי לייכט צו פערדייהען ווי די פראַנצויזישע. נאָכדעם קומט די אַנגלאָ-זאַקסישע, ביי אונז, בעקאַנט, אַלס די אַמעריקאַנישע. די אַמעריקאַנישע קיך, ווען מען שליסט אויס די פאַיעס און אַנדערע עהנליכע שעדליכע מאכלים, איז דאָן די לייכטעסטע און נאַהראַפּטעסטע.

אָבוואָהל דיעזעס קאָך-בוך וועט זיין אַ סך-הכל פון אַלע קיכען, פון דעס-טוועגען וועלען מיר זיין אַ נוטה צו דער אַמעריקאַנישער קיך. דאָס איז דערפאַר, ערשטענס, ווייל זי איז די געזונדעסטע, און צווייטענס, ווייל זי איז די נאַהראַפּטעסטע.

אין דערזעלבער צייט, ווייסען מיר גאַנץ גוט, אז דיעזעס קאָך-בוך איז געשריבען פאַר אידען און אַלע שפּייזען, סאַי פראַנצויזישע, סאַי איטאַליענישע אָדער אַמעריקאַנישע, וועלען זיך פאַסען צו די אידישע פאָרשריפטען פון כשרות.

אויסער דעם בעאבזיכטיגען מיר ניט צו לערנען דעם רעסטאָ-ראַטאָר קאָכען, אָבוואָהל דיעזעס קאָך-בוך וועט זיין גוט פאַר יעדען אוינעם. אונזער צוועק און ציעל איז, אז דיעזעס קאָך-בוך זאָל ער-פיעלען די נויטהווענדיגקייטען פאַר דער פאַמיליע און עס זאָל ענט-שפרעכען זיין נאָמען פון אַ פאַמיליען קאָך-בוך.



פארשפייזען

1. פערשיעדענע העררינג.

ביי אונזערע אידען, כמעט פון גאנץ אייראָפּאָ, שפּיעלט העררינג אַ גרויסע ראָלע אַלס אַ פּאַרשפּייז. העררינג איז ניט פּערדייהליך, אָדער, וועניגסטענס, שווער צו פּערדייהען.

יעדע פּרעזערווירטע, אָדער געזאַלצענע שפּייז, איז שווער צו פּערדייהען. די אורזאַכע איז גאַנץ איינפאַך : עס איז פּרעזערווירט געוואָרען עס זאָל שטעהן, עס זאָל ניט קאַליע ווערען. פּאַר'ן מאַגען בלייבט עס אַלזאָ אַ שווערע אַרבייט אום אויפצולעבען די עזען מאַטעריאַל.

פון דעסטוועגען מווען מיר צוגעבען, אַז עס גיבען מאַנכע מאַטעריאַלן גענעם, וואָס בעזיצען אַזוי פּיעל פּערדייהונגסמאַטעריאַל, אַז זיי פּערטראָגען איינפאַך עפעס אונפּערדייהליכע. פון אַלע פּרעזערווירטע זאַכען, איז דער העררינג, אויב פּריש, דאָס בעסטע.

העררינג זאָל ניט געגעסען ווערען אין די הייסע מאַנאַטען פון יאָהר, ווייל, ערשטענס, קען ער דאַמאָלס ניט זיין פּריש, און צווייטענס זיינען די מאַגענס שוואַכער אין אַזאַ צייט.

אום צו דערקענען אַ פּרישען העררינג, זאָל מען איינפאַך צו איהם שמעקען, וואָס וועניגער ער האָט דעם גערוך פון העררינג, אַלץ בעסער איז ער. דער גערוך וואָס בלייבט, מוז זיין אנציהענר, ניט אבשטויב-סענדר. אין טעם טאָר ער ניט זיין שטאַרק געזאַלצען.

אַם בעסטען איז, פאַר ניט-געניטע מענשען, זיך צו פּערלאָזען אויף אַן עהרליכען העררינג-הענדלער, אַז ער וועט לי עפּערען די ריכטיגע סחורה.

דאָן קומט די צובערייטונג,

צום ערשטען זאָל יעדער העררינג געווייקט ווערען אין קאלטעם וואַסער. אַ שטונדע זאָל זיין גענוג צו דייעזען צוועק. דאָן זאָל מען איהם אָבשיילען, צושניידען אויף קליינע שטיקלעך, און עסען אזוי. ביי יענע מענשען, וואָס פיהלען, אַז זיי פעהלט אָסיד, אָדער זויערשטאָף פאַר'ן מאַגען, זאָלען זיי, אַנשטאָט עסיג, זיך בענוצען מיט אַ שטיקעל לימענע. עסיג איז ניט גוט; איבערהויפט איז שעדליך דער ווייסער עסיג.

די טבע אָנצושניידען אַ רויהע ציבעלע און אַרויף שיטען פעפער, איז ניט קיין גוטע. עס איז ניט געזונד אפילו פאַר אַ געזונדען מאַגען.

2. אַנדערע פרעזערווירטע פישען.

מיט'ן אָנפאַנג פון ווינטער, קומען אָן פערשיעדענע פרעזער-ווירטע פישען, ווי „רוסלעב“, „אַנטשאַוואַס“, פערשיעדענע סאַר-דינען און אזוי ווייטער.

מעהר אָדער וועניגער קען מען זיך פערלאָזען אויף די גרויסע פירמעס, אַז זיי לייעפערען פרישע און גוטע סחורה. אָבער מען דאַרף קיין מאָל ניט פערנעסען, אַז אַלע פרעזערווירטע פישען, געפאַקט אין בלעבען אָדער קעסטלעך (קעננד גודס), זיינען שווער צו פערדייהען. אַביסעלע, אַלס פאַרשפייז, פאַר געזונדע מענשען, שאַדעט ניט.

3. לאַקערדע.

לאַקערדע איז אַ מין מאַקערעל, געשניטען און איינגעזאַלצען. ווען ער איז פריש, דאָן איז ער בעסער, אום ווינטער, ווי העררינג. לאַקערדע איז אויסגעצייכענט אַלס אַ פאַרשפייז, אָבער דאָס זאָל פאַרבערייטעט ווערען איינפאַך, ווי העררינג. מען דאַרף דערצו קיינע ציבעלעס און קיינע שאַרפע זאַכען ווי פעפער און עסיג.

4. געטריקענטע פישען.

פיעל ערגער פון געזאַלצענע פישען, זיינען די געטריקענטע פישען. דייעזע זיינען אַ סך שווערער צו פערדייהען, אָבער, ווען מען עסט זיי ווי זיי זיינען, אָדער מען בראָט זיי בלויז אזוי אויפ'ן פיער,

דאָס הייסט, אויף „לעבעדיגע“ קויהלען, דאָן זיינען זיי גאָר ניט אַזוי שלעכט. אַם בעסטען איז ווען מען פרעגעלט זיי אין אירגענד אַ פעט.

5. רויהע ציבעלע.

ווי בעמערקט, איז רויהע ציבעלע ניט קיין זעהר גוטער מאכל, אָבער אין פיעלע אַריענטאַלישע לענדער ווערט דאָס געגעסען אַלס אַ פאָרשפּיז און זעהט אויס ניט צו האָבען קיין שלעכטען עפעקט. די אורזאכע דערפון איז, וואָס די ציבעלע ווערט דאָרט געמישט מיט אַליווען אויל. דיעזער אויל שוואַכט ערשטענס אָב אַביסעל די שאַרפֿ-קייט פון דער ציבעלע, און צווייטענס גיט ער אַ נאַההאַפטען טהייל.

6. געהאַקטע העררינג.

געהאַקטע העררינג זאָל, ווי געווענהליך, געמאַכט ווערען מיט האַרטע אייער. דאָס נעהמט אַוועק די שאַרפּקייט פון העררינג און גיט צו נאַהרונג. צו יעדען העררינג זאָל מען איינהאַקען אַ גאַנצע איי אָדער צוויי געלכלעך. אויב מען וויל ציבעלע דערצו, דאָן זאָל די ציבעלע, ווען מען געהט עסען, פריש איינגעהאַקט ווערען און צוגעמישט. אויב מען קען זיך ניט בעגעהן אָהן עסיג, דאָן זאָל מען געברויכען וויין-עסיג אָדער סיידער-עסיג.

7. געהאַקטע לעבער.

לעבער צום האַקען, זאָל קיינמאָל ניט געבראַמען ווערען צו שטאַרק. עס זאָל זיין, מעהר אָדער וועניגער ווייך, אום מען זאָל עס קענען לייכטער פערדייהען. לעבער דאַרף ניט געהאַקט ווערען, נאָר אָנגעריבען אויף אַ רייב-אַייזען. די ציבעלע זאָל נאָר צוגעמישט ווערען ווען מען געהט עסען.

8. געהאַקטע אייער.

האַרטע אייער מעגען זיין געקאַכט פון אַ טאַג אָדער צוויי פריי-הער. אַם בעסטען עסען ווען מען האַקט זיי איין מיט הינהערשע לעך-

בערלעך. די ציבעלע זאל תמיד צוגעמישט ווערען ווען מען געהט עסען.

9. געפילטע אייער.

מען נעהמט פינף אייער און מען מאכט זיי גוט הארט. דאן ווערען ארויסגענומען די געלכלעך און איינגעהאקט מיט פראנצויזישע סארדינען. ווען זיי זיינען גוט צוהאקט און אויסגעמישט, קנעט מען זיי דורך, מען מאכט קוילען און מען פילט אן די האלבע ווייסלעך וואָס מען האָט פון פריהער געלאָזען. דערפון ווערען צעהן קוילען, און זאָלען גענוג זיין, אַלס פאַרשפּייז, פאַר דריי אָדער פיער פּערזאָנען.

נאַכבעמערקונג.

ווי בעמערקט, האָבען מיר אויסגעלאָזען צו דערמאָנען פעט פאַר די פאַרשפּייזען.

פעט, אין אַלגעמיינעם, רויהערהייט, איז ניט זעהר גוט. יעדענ-פאַלס, ווען מען האָט וועניגסטענס גוט-געפרעגעלטעם עוף-פעט, איז נאָך צום ענטשולדיגען. נאָר מיר פּערזיכערן, אז די אויסגערעכענטע פאַרשפּייזען זיינען גאַנץ גוט אָהן אַ שום פעט. פּערדייהליכער וועלען זיי זיין געוויס.

דאָס איינציגע פעט וואָס מען קען געברויכען ביי אַלע אויסגע-רעכענטע פאַרשפּייזען, איז אַליווען-אויל, נאַטירליך ריינעם אַליווען-אויל, דאָס איז געזונד און אונשערליך. ווען דאָס איז ניט צום קריגען, דאן קיין פעט.

די ווירטהין וואָס לערנט זיך אויס קאָכען געשמאַקע שפּייזען מיט וועניג פעט, אָדער נאָר אָהן פעט, יענע קען זיך ריהמען, אז זי האָט דערלערענט די קאָך-קונסט.

אַבער דאָס איז נאָר גערעדט געוואָרען איבער טהיער-פעט וואָס קומט פון בהמות, און אפילו אויך עופות-פעט. דאָס פעט וואָס איז אי נאָהראַפט אי לייכט צו פּערדייהען שטאַמט פון געוויקסען.



זופען אהן פלייש

10. זופ פון גרינצייגען און ביעף-עקסטראקט.

פאר אלעמען איז נויטהיג א ברייטער טאָפּ, וועלכער איז פון געגלייזט. גראַניט-געשיר איז גוט דערצו. דאָן זאָל צושניטען ווערען אַ גרויסע ציבעלע. דערצו זאָל מען אַרײַנשניידען עטליכע שטיקלעך פאַסטערנאַק, אַ גרויסען מעהר, צושניידען דין דריי שטיקער צעלענע צוזאַמען מיט די גרינע בלעטלעך, אַ צוואַנציג זערנעם גאַנצען פעפּער, זעקס לאָרבּער-בלעטער, אַ שטיקעלע סינאַמאָן (קינמאָן), עטליכע שטיק-לעך פעטרושקע, אַ שטיקעל פּראַוזש (ליק), און קריפּ. דאָן דאָס לאָזען שנעל אויפזידען. אזוי גיך ווי דאָס האָט אויפגעזאַטען, זאָל מען עס לאָזען לאַנגזאַם קאָכען ביז די גרינצייגען זיינען געוואָרען ווייך. דאָס זאָל געדויערען אונגעפּעהר אַנדערטהאַלבען שטונדען. דערנאָך זאָל מען דאָס אָבזייען דורך אַ דינעם ליינוואַנד און אָבמעסטען. אויף יעדען קוואַרט פון דיעזער זופּ זאָל מען אַרײַנגיסען אַ טהעע-לעפעל ביעף-עקסטראַקט.

אזוי ווי דער עקסטראַקט איז מייסטענס דין, זאָל מען איהם פריהער צולאָזען מיט אַביסעל פון דער זופּ, דאָן צוזאַמענמישען און נאָך אַמאָל דורכקאָכען. נאָכהער זאָל דאָס אויפגעגעכען ווערען.

11. ביעף-עקסטראַקט.

דער איינציגער אויסצוג אָדער עקסטראַקט פון פלייש, איז דער ביעף-עקסטראַקט. דאָס ענטהאַלט דעם הויפט נאָהרונגס-שטאָף פון פלייש. גוטער, געדיכטער ביעף-עקסטראַקט, זאָל ענטהאַלטען, אין צוויי טהעע-לעפעלעך פונקט אזוי פיעל נאָהרונגס-שטאָף ווי עס גע-פינט זיך אין אַ פונט פלייש.

ביעה-עקסטראקט ווערט געקויפט אין די גרויסע גראסעריעס. עם ווערט פאבריצירט פון גרויסע פירמעס. עם זיינען דא, מאנכע, וואס האבען א הכשר, און יעדע אידישע פרוי מעג עם נוצען. אויב א אידישע פרוי איז אבער שטארק מקפיד, דאן קען זי אליין מאכען ביעה-עקסטראקט.

מען קויפט עטליכע פונט פרישעם פלייש, פון דער דינער זייט פון אקס. מען מאכט עם כשר, דאן שניידט מען אוועק יעדעס מעגליכע שטיקעל פעט. נאכהער צושניידט מען עם אויף קליינע שטיקלעך, אונגעפעהר אזוי גרויס ווי וועלישע ניס, און מען לעגט עם אריין אין א פלאש. די פלאש פערשטאפט מען, און דאס שטעלט מען אריין אין א טאפ קאכעדיגעס וואסער. עם קאכט אזוי לאנג, ביז דאס פלייש לאזט פון זיך אב דעם גאנצען זאפט. דאס איז ביעה-עקסטראקט. מען זאלצט עם נאכהער, מען גיסט אריין אין א כלי, מען פער- מאכט עם און עם קען שטעהן א היבשע צייט. מאנכע מאל אויך א יאהר צייט.

פאר א ווירטהין וואס וויל צובערייטען א גוטע און נאההאפטע זופ און ניט האבען צו טהון דירעקט מיט פלייש, איז די זופ, וואס מיר האבען פריהער אָנגעצייגט, איינע פון די בעסטע, געשמאקטע און נאההאפטעסטע.

יענע זופ קען אויך אַוועקגעשטעלט ווערען אין אן אייזקאסטען און דאָרט פערבלייבען אפילו דריי און פיער טעג. צו יעדער צייט, וואָס זי ווערט אָנגעוואַרעמט, איז זי גוט און געשמאק.

12. פערל- גרויפן זופ.

פערל-גרויפן, אָדער באַרלי, ווען מען קאכט אזוי לאנג ביז עם ווערט ווייך, זאָל מען דאָס אַבזייען און צומישען צו דער גענאַנטער זופ. עם מוז סערווירט ווערען הייס.

13. מעהרען זופ.

מען צושניידט די מעהרען דין. מען גיט זיי איין קאך און מען גיסט אַוועק דאָס וואַסער, דאָן שטעלט מען זיי ווייטער קאָכען מיט

היים וואַסער, ביז זיי ווערען ווייך. נאָכהער זאָל מען צומישען איין קאָפּע צו זעקס קאָפּעס פון דער פריהערינגער ביער-עקסטראַקט-זופּ.

14. סאַמאָ זופּ.

אַבקאָכען איין קאָפּע סאַמאָ און צומישען צו זעקס קאָפּעס זופּ.

15. ספּאַגעטי זופּ.

ספּאַגעטי אָדער מאַקאַראָנעס, מוזען זיך קאָכען אַ היבשע צייט ביז זיי ווערען פאַרטיג און ראוי צום עסען. איין קאָפּע צו זעקס קאָפּעס זופּ.

16. טאָמייטאָ זופּ.

די טאָמייטאָס, ענטוועדער פריש אָדער „קענד גודס“, זאָלען צוריעבן ווערען אויף אַ זופּ, כדי די קערענדלעך זאָלען ניט דורכגען. צו יעדער קאָפּע פון דיעזען טאָמייטאָ-זאָפּט, צומישען זעקס קאָפּעס זופּ און אויפקאָכען צוזאַמען.

17. רייז און טאָמייטאָ זופּ.

רייז דאַרף אַ סך קאָכען ביז עס ווערט פאַרטיג. דערפאַר זאָל מען פריהער שטעלען קאָכען די רייז, און ווען די רייז האַלט ביים פאַרטיג ווערען, זאָל מען אַריינגיסען דעם טאָמייטאָ-זאָפּט מיט דער זופּ און ווייטער קאָכען צוזאַמען ביז דער רייז ווערט פאָלשטענדיג ווייך. אויב מען וויל מאַכען אַ זויערע זופּ פון דער טאָמייטאָ-זופּ, אָדער פון דער רייז און טאָמייטאָ-זופּ, דאַן זאָל מען פריהער אַלעס פאַרטיג מאַכען און נאכהער אַריינדריקען דעם זאָפּט פון אַ לימינע.

18. אַמעריקאַניש-ענגליש-אידישע סטאַק זופּען.

די פאַרמולאָ פאַר דער ערשטער זופּ, וואָס מיר האָבען געגעבען, איז די פאַרמולאָ פאַר אַ פרישער זופּ און פאַר אַ סטאַק-זופּ.

אונטער דעם וואָרט סטאָק פערשטעהט מען, ווען די ווירטהין קאָכט אָב אַ זופּ, לאָזט זי פערקיהלט ווערען, אום עס זאָל ווערען ווי אַ דושעללי, נאָכדעם, ווען מען בעדאָרף שנעל, ווענדעט מען זיך צום אייזקאָסטען און מען קריעגט דאָרט באַלד אַ גוטע, אויפגעקאָכטע זופּ, בלויז צום אויפּוואַרעמען.

די בעסטע קלאַסע אידען פון ענגלאַנד און אמעריקא, וואָס פיהרען אַ "כשר"ע קיך און ווילען דאָך קאָכען ווי זייערע שכנים, האָבען איינ-געפיהרט פאָלגענדע רייע פערשיעדענע סטאָק-זופּען, וואָס מיר ווע-לען דאָ געבען אונטער נומערען.

17. נומער 1. סטאָק פאר ווייסע אָדער קלאַהרע זופּען.

קאלבס נאָקעלס, אָדער פוס-ביינער, אַ שולטער-ביין און דריי פונט שולטער-פלייש. דאָס אַלעס זאָל אַריינגעלעגט ווערען אין אַ זעהר ריינעם זופּען טאָפּ. אַריינגיסען 4 קוואָרט וואַסער, פעפער, זאַלץ, אַ לאָרבער בלאַט, איין גרויסע ציבעלע, איין צייהנדעל קנאָבעל, איין פראַזש (ליק), איין מעהר, איין קליינע בריקווע, 2 אָדער 3 שטיקער צעלענע. דאָס מוז שנעל אויפקאָכען, גוט אָבגעשווימט ווערען, דאָן עס אוועקרוקען אָן דער זייט געז אַויווען וואו עס זאָל לאַנגזאַם קאָכען דריי שטונדען. יעדע ווירטהין זאָל וויסען אַ רעגעל, אַז אויסער דעם ערשטען זאָט, איז יעדע אַנדערע צו שנעל קאָכען ניט גוט פאַר קיין שפייז ; עס פערדאָרבט. נאָכהער ווי די זופּ איז אַזוי אָבגעקאָכט ווען מען בעמערקט, אַז דאָס פלייש פאַלט אַרונטער פון די ביינער, זאָל דאָס אַלעס אָבגעזייעגען ווערען דורך אַ זיפעל אין אַ ריין-געגלייז-טער פאַן, אין וועלכען עס זאָל אַריינגעלעגט ווערען אַ ביסעל גוט-געטריקענטעם און גוט-געמאַלענעם זאַפראָן.

אויפ'ן צווייטען טאָג איז דיעזע זופּ אַ פאָלשטענדיגע דושעללי, פון וועלכען איהר קענט מאַכען אירגענד אַ זופּ פאַר פאַרפעל, לאָקשען, מאַקאָראָני, רייז און אַזוי ווייטער.

20. נומער 2. סטאָק פאר ברוינע זופּ.

אַלעס וואָס עס איז געבליבען פון דער פריהעריגער זופּ, זאָל ווידער אַריינגעלעגט ווערען אין אַ טאָפּ. אין דעם זאָל מען אַריינ-

לעגען אַ גוט־במאָראַנירטען אָקסען־פּוס, אַ בינטעל געטריקענטע גראָזען (Dried herbs) וואָס מען קריעגט אין אַלע אַמעריקאַנישע גראָס־סעריעס), אָדער אַ שטיקעל מאַרוזשאָראַם (Mayoram), לעמאָן־טהיים (Lemon thyme), פעטרושקע, אַ שטיקעל קאָך־מיעטקאָ (Basil), אַ גרויסע ציבעלע, אַ צייהנדעל קנאַבעל, דריי אָדער פיער לאָרבער־בלע־טער, פעפער, זאַלץ, אַ מעהר און אויך עטליכע שטיקעלעך צעלענע, אירגענדר וועלכע מאַראַנירטע ביינער, עטליכע ברויט־שאַלאַכצען, צוויי שאַלאַטס (Shalots), דריי קוואַרט וואַסער. דאָס אַלעס מוז זעהר לאַנג־זאַם זאָמען פון 4 ביז 5 שטונדען ניט אונטערבראַכען. דאָן זאָל אַרויס־גענומען ווערען דער פּוס, אַרונטערגענומען דאָס פֿלייש און אוועק־געשמעלט אין דער שפייז־קאַמער. די ביינער זאָלען צוריקגעלעגט ווערען און זיך לאַנגזאַם קאָכען נאָך צוויי שטונדען. עס מוז אייניגע מאָל אונטערגעמישט ווערען. דאָן זאָל מען עס אָפּזייען אין אַ פּאַן און גוט אויסרייבען וואָס עס איז געבליבען דורך אַ זיפ. וואָס עס בלייבט מעג מען אוועקגעבען אָדער אוועקוואַרפען, ווייל עס האָט מעהר קיין נוטצען.

דיעזע מינים סטאַקס ווערען געמאַכט פאַר געזעלשאַפט, אָדער פאַר גרויסע פאַמיליעס, וואָס לייעבען צו עסען זופ יעדען טאָג. פון דעסוועגען מעג יעדע שפאַרזאַמע ווירטהין אויך האָבען אזא סטאַק־זופ אין איהר אייזקאַסטען. פון דעם פֿלייש פון פּוס קען מען אפילו מאַכען פּיטשאַי לויט דער אַלטער מאָדע, אָבער דערפון וועלען מיר רעדען שפעטער. פאַרלויפּיג ווילען מיר אויספילען דעם פּראָגראַם לויט דער אַמעריקאַניש־ענגליש־אידישע קיך.

21. נומער 3. מאַק־טוירטעל זופ פון סטאַק.

די בעסטע זופ אין דער וועלט, איז טוירטעל זופ. טוירטעל איז אַ טשערעפּאַכע, און אזוי ווי דאָס איז אַ טריפה'לע בריאה, דערפאַר מאַכען אידען מאַק־טוירטעל זופ, אָדער זופ וואָס איז אונגעפּעהר עהנליך.

אום צו מאַכען אַ מאַק־טוירטעל זופ זאָל מען נעהמען איין קוואַרט סטאַק, דאָס אַריינלעגען אין אַ מיטעלמעסיג־גרויסער סאַספען און דאָס לאָזען זיך דערוואַרעמען. דאָן זאָל מען צושניידען דאָס פּוס־

פלייש אין לאנגע שטיקלעך, אונגעפעהר אזוי גרויס ווי קליינע ביס-קיטס. דאָס זאָל מען אַרײַנלעגען אין סאָספּען. דאָן זאָל מען נעהמען עטליכע קליינע פלייש-באָללס (פאָרבערייטעט ווי עס וועט ווייטער ערקלערט ווערען), און אויך עטליכע אייער-באָללס (ווי עס וועט ווייטער ערקלערט ווערען), פריהער זאָלען אַרײַנגעלעגט ווערען די פלייש-באָללס אין אַ האַלב פּאײַנט וואַסער און אַבגעקאָכט, דאָן זאָל מען זיי אַרײַנגיסען צוזאַמען מיט זייער זופּ אין סאָספּען. ערשט נאָכהער זאָל מען אַרײַנלעגען די אייער-באָללס, ווייל זיי דאַרפען קאָכען בלוז צעהן מינוטען. אין אַ בעזונדער פּאַן זאָלען זיך געפינען צוויי עס-לעפעל מעהל, די זאַפט פון אַ לימענע, איין עס-לעפעל בראַונינג (ווי עס וועט ווייטער ערקלערט ווערען), אַלעס זאָל צוזאַמען צורײבען ווערען און אַרײַנגעלעגט אין סאָספּען. דאָן זאָל מען עס גוט אויסמישען.

אום דאָס פּאַרטיג צו מאַכען, זאָל מען אַרײַנגיסען אַ גלאָז שעררי אָדער מאַדעראַ וויין, אָבער מען זאָל דעם וויין קײנמאָל ניט לאָזען אויפּזאַמען אין דער זופּ.

אויב די עזע זופּ איז נור געמאַכט ריכטיג לויט אַלע פּאַרשריפטען, דאָן וועט דערפון אַרויסקומען ניט נור אַ נאהרהאַפטע שפייז, זאָנדערן אויך אזוי גוט און געשמאַק, ווי אירגענד אַ מאַק-טוירטעל זופּ וואָס ווערט געמאַכט אין די גרויסאַרטיגע רעסטאָראַנטען. רויטער פעפּער, אָדער קאיען פעפּער, ווערט בענוצט צו אַזאַ זופּ. אָבער דאָס זאָל יעדער צוגעבען לויט זיין געשמאַק.

22. דרויבע זופּ.

אויף אידיש הייסט עס דרויבע און אויף ענגליש, Glibet. עס בעשטעהט פון די פיסלעך, פליעגעלעך, נאָרגעל, קאָפּ, האַרץ, פּופיק און לעבער פון דעם עוף.

נאָכדעם ווי אַלעס איז פּאַלשטענדיג אַבגערייניגט געוואָרען, זאָל מען צוהאַקען די פליגעלעך, נאָרגעל און פיסלעך אויף קלענערע שטיק-קער, פּופיק און האַרץ איבערשניידען. דאָס אַלעס זאָל מען אַרײַנלעגען אין אַ קליינער סאָספּען מיט אַ פּאײַנט וואַסער, אַביסעל זאַלץ, פעפּער, אַ דין צושניטענע ציבעלע, אַביסעל מאַרושאַראַם, אַ פיקעלד וואָלנאָט (Pickled walnut), אַלעס דין צוהאַקט. דאָן זאָל מען דאָס גוט דעמפּ-

פען. ווען דאָס אַלעס איז גוט דורכגעקאָכט, זאָל מען דאָס אַריינלעגען אין אַ קוואַרט ברוינע זופ. דאָן זאָל מען אויסמישען אין אַ פּאַן אַן עס־לעפעל מעהל מיט אַן עס־לעפעל לעמאָן־זאַפט און דאָס אַריינ־לעגען אין דער זופ, אַלעס דורכמישען נאָך אַמאָל.

דאָס איז אַ זופ וואָס ווערט פּערווערטהעט פון פּיעל, איבערהויפט ווען זי ווערט אויפגעגעבען שטאַרק הייס.

איין זאָך דאַרף מען ניט פּערגעסען, און דאָס איז, אַז דיזעזע זופען זאָלען ניט אַרויסקומען צו טונקעל און אויך ניט צו געדיכט.

23. אַקס־טעיל זופ.

מען מעג זאָגען מיט רעכט, אַז דער בעסטער טהייל פון דער בהמה אויף זופ, איז דער עק. ליידער ווערט דיזעזער טהייל, אין פּיעלע געגענדען, ניט געברויכט צווישען אידען, אויס דער איינציגער אור־זאַכע, ווייל ער איז שווער צום טרייבערען. אָבער ווען ער ווערט גע־טרייבערט, דאָן קען מען מאַכען פון איהם אַ גרויסע דעליקאַטעסע.

דער עק זאָל צוהאַקט ווערען אין קליינע שטיקלעך, אָדער פון יעדען גליעד צוויי שטיקלעך. דאָס זאָל מען אַריינלעגען אין אַ סאַספען מיט אַ גרויסען מעהר, איין צייהנדעל קנאָבעל, אַביסעל זאַלץ און פּע־פּער און אָנדערטהאַלבען פּאַינט וואַסער. דאָס מוז קאָכען אַזוי לאַנג ביז עס ווערט ווייך. מען מעג אויך אַריינלעגען צום קאָכען אייניגע קליינע פלייש־באָללעס.

ווען דאָס ווערט פּאַרטיג, זאָל מען אַרויסנעהמען דעם מעהר, צושניידען אויף גאַנץ קליינע שטיקלעך און אַריינלעגען צוריק צוזאַם מען מיט אַ קוואַרט סטאַק. דאָס אַלעס זאָל נאָכהער לאַנגזאַם קאָכען אַ גאַנצע שטונדע. אין דער זופ־שיסעל זאָל מען דערווייל אַריינטהאָן די זאַפט פון אַ לעמאָן און אַן עס־לעפעל בראָונינג.

אַזוי גיך ווי אַלעס ווערט אַריינגעגאַסען אין דער שיסעל, זאָל מען דאָס גוט דורכמישען.

די אויסגערעכענטע זופ איז גענוג פיר אַכט אָדער צעהן פּער־זאַנען, וועלכע זיינען ניט קיין גרויסע זופ־עסערס, און פאַר גרויסע זופ־עסערס, קענען דריי אָדער פּיער מענשען דאָס פּאַרטיג מאַכען.

24. טאָמייטאָ זופ מיט ריזן.

אין אלע אַריענטאַלישע לענדער, ווי אויך אויף די באַלקאַנישע לענדער, שפיעלט די טאָמייטאָ-זופ אַ גרויסע ראָלע. אין מאַנכע פּלע-צער איז דיעזע זופ פון אזא וויכטיגקייט, אז מענשען פילען אויס דערמיט אַ גאַנצען לאָנטש, אָדער גאָר אַ מיטאָג.

פאַר אלעמען קומט די איינפאַכע זופ. מען נעהמט זעקס אָדער זיעבען טאָמייטאָס. מען צושניידט זיי אין העלפטען, מען לעגט זיי אַריין אין אַ סאָספען, אָהן וואַסער, און מען שטעלט אַוועק נעבען פייער, ניט אויפ'ן פייער. אָט אזוי זאָלען זיי זיך קאָכען אָדער דעמפּפען לאַנגזאַם ביז זיי ווערען ווייך. דאַן רייבט מען זיי דורך אַ זיפּ ביז עס בלייבען בלויז די הויטלעך. אויב עס געפינט זיך פון דער סטאַק זופ וואָס מיר האָבען אויסגעריכענט, איז אַודאי גוט, ווייל דאַן מאַכט עס זעהר אַ נאַההאַפטע שפּייז. מען גיסט אַלזאָ אַריין אין דעם אַ קוואַרט סטאַק-זופ. דאַן מישט מען דאָס גוט אויס.

דערווייל האָט מען אָבגעקאָכט ריזן, לאָמיר זאָגען אַ דריטעל פונט. ווען דער ריזן איז ווייך ווערט דאָס צוזאַמענגעמישט. אין דער שיסעל דריקט מען אויס זאַפט פון אַ לימענע, אַביסעל קאַיען פעפער (רויטען פעפער), און דאַן גיסט מען אַרויף די זופ.

דערצו איז גוט טאָאַסטעד ברויט, וואַרעם.

די זעלבע זופ קען מען קאָכען מיט וואַסער, אַנשטאָט סטאַק. דאַן וועט עס אַרויסקומען אַ געשמאַקע זופ, אָבער ווייט ניט אזוי נאַהר-האַפט ווי די ערשטע.

דאַן קומט די פלייש-טאָמייטאָ-און-ריזן-זופ.

די טאָמייטאָס ווערען אזוי אָבגעריכטעט ווי פריהער. די ריזן ווערט געקאָכט בעזונדער. דאַן שטעלט מען קאָכען אָנדערטהאַלבען פינט מיטעל-טשעק, ביז עס הויבט אָן ווייך צו ווערען. נאָכדעם ווערען צונויפגעגאַסען די טאָמייטאָס מיט דער ריזן און דאָס פלייש צוזאַמען מיט אַביסעל רויטען פעפער. מען לאָזט עס קאָכען ביז אַלעס ווערט גאַנץ ווייך. דאַן דריקט מען אַריין אזוי פיעל לימענע זאַפט, אום עס זאָל זיין צום טעם. דאַן די זאַפט פון פינף-פערטעל לימענע זאָל זיין גענוג. מאַנכע מענשען האָבען לייעב אַ זיסען טעם אין דעם, און אויב

מען פערטרעגט עס ניט מיט פעפער, לעגט מען אריין א פאָאר שטיק־
לעך צוקער.

25. א גוטע עקאָנאָמישע זופ פאָר א גרויסע פאָמיליע.

נעהם א גרויסע זופען סאָספען, לעג אריין דריי פונט קאלבס־
קנאָכען, צוויי קוואַרט וואַסער, אביסעל זאַלץ, אביסעל פעפער, א לאָר־
בער־בלעטעל. צושנייד און וואַש אָב א מעהר, א קליינע בריקווע, א
פראַוז (ליק), א ציבעלע, א קליינעס ווייסעס קעפעל קרויט, דריי שטע־
קעלעך צעלענע. לעג אלעס אריין אין סאָספען, צוזאמען מיט א האַלב
פונט אויסגעוואַשענע רייז. זאָל דאָס אלע קאָכען לאַנגזאַם דריי שטונ־
דען. דאָן נעהם אַרויס דעם קנאָכען, ציה אַרונטער דאָס פֿלייש, צור־
שנייד עס אין קליינע שטיקלעך און לעג אַריין דאָס פֿלייש צוריק אין
סאָספען. לאָז אלעס ווייטער קאָכען נאָך א האַלבע שטונדע. דאָס זאָל
דאָן קאָלירט ווערען מיט אביסעל זאַפראָן, און איידער דו גיסט עס
אריין אין שיסעל, זאָל דאָרט זיין אביסעל צושניטענע פעטרושקע.
מען קען מאַכען די זעלבע זופ מיט א שינביין פון אַן אָקס, און
אנשטאט רייז זאָל מען אַריינלעגען א פּאינט ווייסע בעבלעך, בלווי ניט
צו פּערגעסען, אז די בעבלעך זאָל מען אַיינווייקען מיט א נאַכט בע־
פאָר, און זיי זאָלען זיך ווייקען די גאַנצע צייט ביז מען דאַרף זיי
געברויכען.

26. לאַס־בראַטה.

לאַס־בראַטה, אָדער מאַטאָן־בראַטה ווערט געמאַכט פון דריי פונט
פון דעם בעסטען לאַס־פֿלייש געשניטען פון האַלז. דאָס ווערט אַריינ־
געלעגט אין א זופ סאָספען מיט א קוואַרט וואַסער, דריי אָדער פיער
שטיקלעך בריקווע, צושניטען אין גאַנץ קליינע שטיקלעך, אביסעל
צעלענע דין צושניטען, אביסעל זאַלץ, פעפער, א האַלב פונט רייז,
נאָכהער ווי עס ווערט גוט אַבגעוואַשען.

דאָס אלעס זאָל זיך גוט קאָכען צוזאמען.

דאָן ווערט אַריינגעלעגט א גאַנצע שפּאַנישע ציבעלע. דאָס זאָל
זיך קאָכען און מען זאָל אַכטונג געבען דאָס גוט אויסצושוימען. דאָן
זאָל מען דאָס לאַנגזאַם קאָכען צוויי שטונדען צייט.

דאָס פלייש זאָל סערווירט ווערען צוזאַמען מיט די געקאָכטע צי-
בעלעס מיט אַ טאָמייטאָ סאַס. דאָן זאָל מען אַרונטער נעהמען פון דער
זופ דאָס גאַנצע פעטע. איידער די זופ ווערט אויפגעגעבען, זאָל אימער
זיין פעטרושקע און נאָטמעג (Nutmeg) אין דער שיסעל.

27. פלייש באַללס צו די זופען.

אַ האַלב פונט טשאַק-סטיוק זאָל גוט צוקאָכט ווערען, אין דעם
זאָל מען אַריינלעגען אַ קליינע ציבעלע, אַביסעל פעטרושקע, אַ ביסעל
מאַרזשאַראַם, עטליכע צוריבענע ברעקלעך פון אַלט-געבאַקענעם ברויט,
אַביסעל זאַלץ, אַביסעל פעפער, נאָטמעג, אַ קליין שטיקעל לימענע-
שאַלאַכץ, דאָן אַלעס גוט צוהאַקען. נאָכהער צוקלאַפּט מען מיט אַן איי
און עופות-פעט, אום אין דעם אויסצומישען דיעזע באַללס. נאָכ-
דעם ווי אַלעס ווערט גוט דורכגעמישט, מאַכט מען קליינע קוילעכלעך,
מאַנכע ניט גאַנץ רונד, אַן אַנדער מאָל אַזוי ווי אַליווען.
דאָס געברויכט מען, ווי פריהער אָנגעצייגט, אין דער זופ.

28. אייער באַללס צו די זופען.

מען קאָכט אַב צוויי אייער זעהר האַרט. דאָס דאַרף דויערען 25
מינוטען. ווען זיי ווערען פאַרטיג זאָל מען זיי אַריינלעגען אין קאַלט
וואַסער אויף 5 מינוטען. דאָן אַרויסנעהמען בלוז די געל'כעלעך, צו-
רייבען מיט אַ לעפעל און פאַרבערייטען אונגעפעהר אַזוי פיעל זעמעל-
מעהל, אַביסעל זאַלץ, פעפער, און צומאַלענעם נאָטמעג. דאָס אַלעס
זאָל צוריבען ווערען מיט אַ העלפט פון די געבליבענע פון די פלייש-
באַללס. דיעזע אייער-באַללס זאָל מען מאַכען זעהר קליין, ווייל זיי
שוויללען אָן זעהר פיעל.

29. בוליאַן-זופ.

מיר האָבען שוין איינמאָל בעמערקט, אַז די ריינע זופ ענטהאַלט
פראַקטיש קיין נאָהרונגס-שטאַף. דאָס הייסט, דאָס וואַסער אין וועל-
כען עס קאָכט זיך פלייש. פון דעסוועגען עסען ניט מענשען אַלעס

וואָס איז נור נאָהרהאָפט. מען האָט אויך ליעב געשמאַקעס, אָבוואָהל
עס איז ניט נאָהרהאָפט.

בולליאָן-זופ איז אין דער מאָדע. דאָס הייסט, מען סערווירט עס
אין גאַנץ עלעגאַנטע הייזער, אָבער אימער ווערט עס געגעבען אין
קליינע קוואַנטיטעטען.

דאָס פֿלייש פֿאַר בולליאָן מוז זיין זעהר פֿריש, זאָנסט האָט דער
בולליאָן קיין טעם ניט. עס דאַרפען ניט זיין קיין ביינער און קיין פעט.
צו צוויי פֿונט רינד-פֿלייש זאָל מען אַריינגיסען אַ קוואַרט וואַסער, אַ
האַלבען מעהר, איין לאָרבער-בלאָט, צוויי שטעקעלעך צעלענע, פעט-
רושקע, אַ קליינע ציבעלע און אַביסעל זאַלץ. דאָס אלעס זאָל זיך לאַנג-
זאַם קאָכען צוויי שטונדען צייט. וועהרענד דעם מוז מען פֿלייסן
אויסשוימען אויב מען וויל דער טעם זאָל ניט פֿערדאַרבען ווערען.

דאָן זאָל אָנגעזיעגען ווערען דער בולליאָן דורך אַ דינעם זיפעל
און אַריינגעגאַסען אין אַן אַנדערען זופֿ-טאָפּ. מען לעגט צו אַביסעל
פֿרישע אימאַליענישע פעטרושקע, אַביסעל קראַפּ און אַ שטיקעל
צעלענע און מען לאָזט עס קאָכען פּופּצען מינוטען אָדער ביז די
פֿריש-אַריינגעלעגטע גרינצייגען ווערען פֿאַרטיג. די גרינצייגען ווערען
אַרויסגענומען און דער בולליאָן דאַרף סערווירט ווערען ווען ער איז
הייס.

30. ניט קיין זויערע קרויט-זופ.

ווען מען קאָכט אָב אַ בולליאָן זופ ווי מיר האָבען פֿריהער אויס-
גערעכענט, (אָבער אָהן דעם צווייטען קאָכען מיט די גרינצייגען),
נעהמט מען איבער-אַ-נייעס די זעלבע פֿרישע גרינצייגען ווי אין אַנג-
פּאַנג און מען שטעלט עס קאָכען. בשעת עס האָט אויפגעזאָמען,
נעהמט מען אַ קעפּיל פֿרישעס קרויט, מען צושניידט עס אויף אַכט
אָדער צעהן שטיקער און מען בריהט עס אָב צוויי מאָל מיט קאָבע-
דיגעס וואַסער. נאָכדעם שטעלט מען קאָכען דאָס קרויט בעזונדער.
ווען עס הויבט אָן צו ווערען ווייך, נעהמט מען עס אַרויס און מען
לעגט אַריין אין בולליאָן, וואו עס קאָכט זיך ווייטער.

דערזווייל נעהמט מען דאָס פֿלייש און מען צושניידט עס אויף
קליינע שטיקעלעך און מען לעגט עס אַריין אין דער זופ. דאָן נעהמט

מען א סאָספען און מען קאָכט אויף אַן עס-לעפעל עופות-פעט. אין דעם קאָכעדיגען פעט שיט מען אַרײַן אַן עס-לעפעל מעהל און מען מישט שנעל ביז עס ווערט ברױן, דאַן נעהמט מען אַרױנטער פון פײער, מען גיסט אַרײַן אַ ביסעל בוללײַאָן און מען מישט אַלעס אַרײַן אין דער זױפ. אַ קאָך פון צױי מינוט איז גענוג און די זױפ איז פאַרטיג.

31. זױערע קרױט-זױפ.

נאָך דעם ווי עס ווערט געמאַכט אזא בוללײַאָן ווי פריהער אָנ-געצײגט, נעהמט מען אַ פונט זױער-קרױט. אין דעם לעגט מען אַרײַן אַ שפּאַנישע ציבעלע, אײַן שטעקעלע צעלענע, אַ שטיקעל פעטרושקע, אַן עס-לעפעל מעהל, אַן עס-לעפעל שמאַלץ, צױי לאַרבער-בלעטער, פעפער און זאַלץ.

דאָס פלײש פון בוללײַאָן ווערט צושניטען אויף שטיקער און עס בלײבט ליעגען ביז דער בוללײַאָן האָט אײַנגעקאָכט דאָס פריהעריגע. ווען דאָס קרױט און די גרינצײגען זײנען שױן וױך, שניידט מען אַרײַן צױי טאָמיטאָס און מען וואַרפט אַרײַן דאָס פלײש. נאָך 15 מינוטען קאָכען, מאַכט מען אַן אײַנברען ווי צום ניט-זױערען קרױט. דאָס זאָל גוט אויסגעמישט ווערען און אַוועקגעשטעלט אויף דער וױנ-דע אויף אַ האַלבע שטונדע.

32. בוריקעס-זױפ (באַרשטש).

מען נעהמט דריי מיטעלמעסיגע בוריקעס און מען לעגט זיי אַרײַן אין אויווען זיך צו באַקען. 30 מינוטען איז גענוג. בעסער גע-נויער. זיי דאַרפען ניט זײן צו וױך. דאַן ווערען זיי אָבגערייניגט און אַרײַנגעלעגט אין דעם בוללײַאָן וואָס מיר האָבען פריהער אָנגעצײגט. דאָס דאַרף זיך קאָכען אזױ לאַנג, ביז די בוריקעס הױבען אָן וױך צו ווערען. דאַן ווערען אַרײַנגעלעגט נאָך אַמאָל פרישע גרינצײגען, און מען לאָזט וױטער קאָכען ביז די בוריקעס ווערען גאַנץ וױך.

דאַן צושניידט מען דאָס פלײש און מען לעגט עס אַרײַן און דערצו דריקט מען אויס דעם זאַפט פון אַ לימענע און מען לאָזט אַלעס צו-זאַמען זיך דורכקאָכען.

33. שציאָווע זופ.

פון דיעזע זופען האָבען מיר צווייערליי, פליישיגע און מילכיגע. די פליישיגע שציאָווע זופ ווערט צובערייטעט פריהער דורך אַ בולליאָן. דאָן נעהמט מען דעם שציאָווע, מען וואַשט איהם גוט אויס און מען רייבט איהם דורך מיט זאַלץ, נאָכדעם וואַרפט מען איהם אַריין אין דעם קאָכעדיגען בולליאָן. אין פינף מינוטען אַרום לעגט מען אַריין דאָס פלייש, צושניטענערהייד צוזאַמען מיט די אָנגעגעבענע גרינ-צייגען ווי ביי באַרשטש. נאָך צעהן מינוטען קאָכען און אַלעס איז פאַרטויג.

די מילכיגע שציאָווע-זופ ווערט אזוי געמאַכט :

מען וואַשט אויס דעם שציאָווע און דאָן רייבט מען איהם דורך מיט זאַלץ. נאָכהער וואַרפט מען איהם אַריין אין קאָכעדיגעס וואַסער. אַ פערטעל פונט שציאָווע צו אַ קוואַרט וואַסער. צעהן מינוט קאָכען איז גענוג. וועהרענד דעם, דאַרף מען אַכטונג געבען, אַז דער שציאָווע זאָל זיין אַרונטערגעדריקט, דאָס הייסט, ניט אַרומשווימען פון אויבען. צו אַזא שציאָווע-זופ קאָכט מען אָפּ פיער אייער, האַרט. מען נעהמט אַרויס די געל'כעלעך, מען צורייבט זיי גאַנץ דין און מען צו-לאָזט זיי לאַנגזאַם מיט שציאָווע-זופ. דאָן מישט מען אַלעס גוט אויס. ווען די זופ קיהלט זיך אויס, גיסט מען אַריין אַ האַלבע טהעע-גלאָז סמעטענע און מען וואַרפט אַריין די ווייסלעך פון די אייער.

34. קאַרטאָפּעל און בעבלאַך זופ.

אין אָנפאַנג האָבען מיר אָנגעצייגט ווי מען מאַכט סטאַק-זופ. דאָס איז, אין דער ווירקליכקייט, די איינציגע נאָהרהאַפטע זופ וואָס מיר האָבען. דערפאַר, וואָס פאַר אַ זופ מיר זאָלען ניט עסען, זאָל זיין וועניגסטענס נאָהרהאַפט.

פאַר אַ קאַרטאָפּעל זופ, שיילט מען אָפּ די קאַרטאָפּעל, מען וואַשט זיי דורך, דאָן וואַרפט מען אַריין די קאַרטאָפּעל אין דער סטאַק-זופ און עס קאָכט זיך אזוי לאַנג ביז די קאַרטאָפּעל ווערען ווייך. נאָכהער מאַכט מען אַן איינברען ווי פריהער אָנגעצייגט. ווען די זופ

איז שוין פארטיג, צורייבט מען אביסעל פעטרושקע און קרופ און מען בעשיט.

בעבלעך-זופ איז בעסער ווי קארטאפעל-זופ, דורך דער איינציגער אורזאכע, ווייל בעבלעך ענטהאלטען מעהר נאהרונגס-שטאף. אָבער בעבלעך זיינען אָפט זעהר שווער איינצוקאָכען. דערפאר איז ראטה-זאם אימער איינצואוויקען די בעבלעך איבער נאכט, דאן זיי איינ-קאָכען אין דער סטאק-זופ ביז זיי ווערען גוט ווייך, נאָכהער מאַכט מען אן איינברען און מען פערפערטיגט ווי די קארטאפעל זופ.

35. אַרבעס און לינזען.

מיר האָבען, איבערהויפט אין אמעריקא, צווייערליי אַרבעס און לינזען, מיט שאַלאַכץ און אָהן שאַלאַכץ. דיעזע מיט דער שאַלאַכץ זיינען פונקט ווי די בעבלעך, וועלכע בענויטהיגען מען זאָל זיי איינ-ווייקען. אַם בעסטען איז צו קאָכען די אַרבעס אָדער לינזען מיט שאַ-לאַכץ בעזונדער, אין וואַסער. נאָהנט צום פאַרטיג ווערען זאָל מען זיי אַריינלעגען אין דער סטאק-זופ.

דערצו מאַכט מען אויך אן „איינגעלעגטעס“, דאָס הייסט, מען נעהמט פיער עסלעפעל מעהל, מען שלאָגט אַריין דריי אייער און מען מישט עס אויס אזוי לאַנג, ביז עס ווערט אַ שיטערער טייגעכץ, דאן נעהמט מען, מיט אַ לעפעל, שטיקלעך, און מען טריפט אין דער זופ בשעת זי קאָכט.

עהנליכעס ווערט געטהאָן מיט די אַרבעס אָדער לינזען אָהן שאַ-לאַכץ. בלויז מען מוז אַכטונג געבען זיי זאָלען ניט צו שטארק צוקאָכט ווערען.

36. זופען מיט גרויפען, גריצען און קאַשע.

אַלערליי גרויפען, גריצען און קאַשעס קענען געקאָכט ווערען בעזונדער און מיט דער זופ צוזאַמען. אַמבעסטען איז אָבער, ווען דיעזע אַלע ווערען געקאָכט בעזונדער.

אַלע מינים גרויפען מוזען ערשטענס ווערען אויפגעקאָכט, נאָכהער

אָבגעגאַסען דאָס וואַסער, און דאָן ווייטער אָנגיסען פֿרישעס, קאָכע-דיגעס וואַסער און קאָכען אזוי לאַנג, ביז דאָס ווערט גוט ווייך. די סטאַקזופ אָדער אפילו בולליאָן, דאַרף זיך אזוי פיעל ניט קאָכען, און דאָס צופיעל קאָכען פערדאַרבט די זופ.

מאַנכע גרויפֿען זיינען אַלט און טרוקען. דאָס איז אפילו ניט קיין חסרון, אָבער וואָס עלטערער און טרוקענער, אַלץ שווערער זיינען זיי צום קאָכען. דערפֿאַר איז ראַטהעזאַם זיי אימער צו קאָכען אין אַ דאָבעל-באָילער (Double boiler), אָדער איין טאָפּ אין צווייטען. דער אויס-ערווערטיגער טאָפּ זאָל ענטהאַלטען גענוג וואַסער אום די גרויפֿען אין צווייטען טאָפּ זאָלען ניט פערברענט ווערען. אויף דיעזער אַרט קען מען קאָכען שטונדען-לאַנג ביז די גרויפֿען ווערען פֿאַלשמענדיג פֿאַר-טיג. די פֿראָכע צו וויסען ווי גרויפֿען זיינען פֿאַרטיג איז, אין נעהמען אַ פֿאַר זערנעס צווישען די פינגער און שפירען אויב זיי צורייבען זיך לייכט, ווי פוטער, דאָן זיינען זיי פֿאַרטיג.

דאָס איז דער בעסטער וועג צו פֿרעפֿאַרירען אַ גריץ אָדער קאַשע און דאָן אַרויפֿגיסען הייסע סטאַקזופ אָדער הייסען בולליאָן. צו יעדער אַרט פון דיעזע זופען ווערט אַרויפֿגעשאַמען צורייבענע איטאַליענישע פעטרושקע און קרופ.

37. די ענגלישע זופ.

אַ זופ, נאָהרהאַפט, געשמאַק און וואָס קען דיענען אַלס אַ גאַנצער מיטאַג, ווערט געמאַכט פון ענגלישע פֿרויען אויף פֿאַלגענדער אַרט :

עס ווערט גענומען צוויי פונט טשאַק, צושניטען אין גאַנץ קליינע שטיקלעך, אונגעפֿעהר אזוי גרויס ווי באָב, ניט גרעסער, קלענער שאַ-דעט ניט. דאָס ווערט אַריינגעלעגט אין אַ קוואַרט קאָכעדיגעס וואַסער, וואו עס פערבלייבט אַ האַלבע שטונדע. דאָן לעגט מען אַריין דריי שטעקעלעך צושניטענע צעלענע, איין מעהר, איין פֿאַסטערנאַק, אַ שטיקעל בריקווע, אַ גרויסע ציבעלע גוט צושניטען. אזוי קאָכט זיך עס אַ האַלבע שטונדע. דאָן נעהמט מען אַרויס די ציבעלע און מען שיט אַריין אַ פערטעל פונט רייז און אַ פערטעל פונט אַרבעס אָהן שאַלאַכץ. ווען די לעצטע ווערען ווייך, איז די זופ פֿאַרטיג צום עסען.

38. זוף מיט מעהל און קארטאָפּעל קניידלאַך.

איין גלאַז מעהל וואוהין מען שלאַגט אַריין צוויי אייער. דאָס ווערט גוט צוריען מיט זאַלץ און אביסעל פעפּער. דאן געמאַכט אין באַללס, דאָס לעגט מען אַריין אין דער סטאַק-זוף אָדער בולליאָן און מען קאָכט אַ האַלבע שטונדע.

אויף דער זעלבער אַרט קען מען מאַכען קניידלאַך פון זעמעל-בריוועל, אָדער צוריענע ווייסע ברויט. די לעצטע קניידלעך זיינען אי געשמאַקער, אי זיי קאָכען זיך בעסער אַיין.

קניידלעך פון קארטאָפּעל, נעהמט מען פיער גרויסע קארטאָפּעל, מען שוילט זיי אָפּ און מען רייבט זיי אָן ביי אַ ריב-אַייזען. דאָס ווערט דורכגעמישט מיט פעפּער, זאַלץ, פעטס, שטיקלעך פעטרושקע, איין געקאָכטעס איי מיט געלכעלעך פון דריי רויהע אייער. מען מאַכט דאן דערפון באַללס אַזוי גרויס ווי וועלשענע ניס. דיעזע קייקעלט מען דורך אין זעמעל-ברעזעל. דאן קאָכט מען אויף שטאַרק הייסעס פעט אין דער פּאָן, מען לעגט זיי אַריין און מען פרעגעלט זיי גוט דורך. נאָכ-הער וואַרפט מען זיי אַריין אין דער זוף און זיי קאָכען זיך פון 15 מינוטען ביז אַ האַלבע שטונדע.

39. קרעפּלאַך זוף.

פאַר אַלעמען מאַכט מען די קרעפּלעך.

מען וועלגערט אויס אַ טייג פונקט ווי צו לאַקשען. דאָס ווערט צושניטען אין קליינע, פיער-עקיגע שטיקלעך. מען נעהמט אַ האַלב פונט געקאָכטעס רינד-פלייש, איין געפרעגעלטע ציבעלע, אביסעל זע-מעל-ברעזעל, איין איי, זאַלץ און פעפּער. דאָס אַלעס ווערט גוט אַיינ-געהאַקט. מען לעגט אויס אויף יעדען פיער-עקיגען בלעטעלע אַזוי פיעל, אַז מען זאָל עס קענען פערקלעפּען. דאָס אַלעס לעגט מען אַריין אין דער זוף און מען לאָזט קאָכען אַ האַלבע שטונדע, ביז אַ שטונדע. בעסער געזאָגט, ביז דאָס טייג ווערט פאַרטיג, ווייל אַלעס אַנדערע אין שוין פאַרטיג.

40. שוואַמען זופ.

צו אַ קוואַרט בולליאָן לעגט מען אַריין אַ פיערטעל פונט פערל גרויפֿען, וועלכע זיינען פריהער שוין אביסעל געקאכט געוואָרען. דאָן קלייבט מען איבער אַן אונז געטריקענטע שוואַמען, מען וואַשט זיי גוט אויס, מען צושניידט זיי און מען לעגט זיי אַריין אין דער קאָכע-דיגער זופ.

ווען אַלעס האַלט נאָהענט צום פאַרטיג ווערען, דאָן נעהמט מען דאָס פֿלייש פון בולליאָן, מען צושניידט עס און מען לעגט עס אַריין אין דער זופ. דערצו לעגט מען אַריין אַ ציבעלע, אַ מעהר, איין לאָר-בער-בלאָט, פעטרושקע, צעלענע און קרופ. נאָך איידער די לעצטע גרינציגען זיינען צו שטאַרק צוקאָכט, נעהמט מען אַרונטער די זופ. די גרינציגען ווערען אַרויסגענומען און די זופ ווערט סערווירט צו זאַמען מיט'ן פֿלייש.

41. גרינציג זופ.

די גרינציג זופ בעשטעהט בוכשטעבליך פון אַלע גרינציגען אין סיאָן. לאָמיר אָננעהמען די מאָנאַטען יוני און יולי, ווען אַלע גרינציגען זיינען שוין דאָ. דאָן צושניידט מען, אויף קליינע שטיקלעך, מעהרען, פאַסטערנאַק און אַזוי ווייטער. אין אַלגעמיינעם קענען זיין פון 8 ביז 12 מינים גרינציגען. די עזע ווערען פריהער אַריינגעלעגט אין הייסעס וואַסער אויף צוויי מינוטען, אָבער איידער עס קאָכט אויף, נעהמט מען זיי אַרויס. דאָן לעגט מען זיי אַריין אין וואַסער פאַר דער זופ. דאָס קאָכט אַזוי לאַנג ביז עס ווערט ווייך.

די עזע זופ, אַן און פאַר זיך, איז אויסגעצייכענט צום עסען, אָבער מען איז זיך אימער נוהג צו מאַכען אַן איינברען דערצו. אַזוי ווי די עזע זופ איז ניט מילכיג און ניט פֿליישיג, איז בעסער, ווען מען מאַכט דעם איינברען, אַנשטאַט צו געברויכען פעט, זאָל מען געברויכען פוטער, זאַלץ-פוטער איז נאָך בעסער. מאַנכע זיינען זיך נוהג צו לאָזען אַזוי לאַנג קאָכען די גרינציגען, ביז עס בלייבט זעהר וועניג זופ, דאָן מישען זיי צו סטאַק-זופ אָדער שטאַרקען בולליאָן.

42. די פראנצויזישע גרינצייג זופ.

מען נעהמט זעהר א פרישעם קעפעל קרויט און איין קעפעל קאליר-פלאוער (קאהל-ריבען), פיער מעהרען, צוויי פאסטערנאקס און א פאאר שטיקלעך בריקווע. דאָס אלעס ווערט צושניטען גאנץ דין. דאָן צור שניידט מען א האַלבען אונץ שוועמלעך גאנץ דין. אין דעם לעגט מען אריין אונגעפעהר צוויי אונץ פעט, עופות-פעט איז דאָס בעסטע. קיין וואַסער. עס ווערט זעהר גוט צוגעדעקט און מען שמעלט דאָס אוועק דעמפּפען. אַכטונג געבען עס זאָל ניט פּערברענט ווערען.

דריי פיערטעל שטונדע דעמפּפען איז גענוג. דאָן גיסט מען אריין א האַלבע קוואַרט בולליאָן, אַביסעל מושקאַט-פעפּער, זאַלץ און מען לאָזט עס קאָכען ביז עס ווערט גוט ווייך. נאָכהער סערווירט מען די זופ.

43. פארפעל און לאַקשען זופ.

היימיש-געמאַכטע פארפעל און לאַקשען מעג מען קאָכען אין דעם בולליאָן. די זופ קומט אפילו אַרויס אַביסעל צו דין, אָבער דערפאַר איז זי געשמאַק. אויף אלע דיעזע זופען שיט מען אַרויף אַביסעל צוריענע פעטרושקע.

פארפעל און לאַקשען מעגען אָפט זיך לאָזען קאָכען ביז זיי ווערען פאַרטיג, דאָס הייסט, גוט ווייך. יעדע ווירטהין זאָל גוט אויפפאַסען ווייל ניט פאַרטיגע מעהל-שפייזען זיינען ערשטענס זעהר שעדליך, און צווייטענס האָבען זיי קיין שום טעם.

פון דער אַנדערער זייט וויעדער, ווען מען וויל דער בולליאָן זאָל ניט פּערלירען זיין קאָליר, דאָן קאָכט מען די פארפעל אָדער לאַקשען בעזונדער און נאָכהער גיסט מען אַרויף דעם בולליאָן.

44. פראַנצויזישע וויין-זופ.

צוויי-דריטעל ווייסען וויין, אָדער שעררי וויין, און איין דריטעל וואַסער. צוזאַמען אַ קוואַרט. אין דעם שיט מען אַריין אַביסעל זאַלץ, עטליכע קליינע שטיקלעך לימענע שאַלאַכץ, אַביסעל לימענע-זאַפט

(אכטונג געבען עס זאָל ניט אַריינפאלען קיין קערנער, זאָנסט מאַכט עס ביטער די זופּ). אַ שטיקעל צימרינג און צוקער. דאָס לאָזט מען אויפקאַכען, וועהרענד דער טאָפּ איז גוט צוגעדעקט.

דאָן נעהמט מען אַ טהעע-לעפעלע קארטאָפעל-מעהל, מען צו-מישט עס מיט קאַלטען וויין אָדער קאַלטעס וואַסער און מען גיסט עס אַריין אין דער קאַכעדיגער זופּ.

דאָן נעהמט מען דאָס געלכעל פון אַן איי און מען גיסט דערויף אַרויף פינף עס-לעפעל פון דער הייסער זופּ, וועהרענד מען האַלט עס אין מישען. דאָן גיסט מען עס אַריין צוריק אין דער זופּ און מען מישט גוט אויס.

דאָס דאַרף זיך קאַכען לאַנגזאַם, וועהרענד מען נעהמט דאָס ווייסעל פון אַן איי און מען צושלאָגט עס ביז עס ווערט אַ גרויסע ווייסע שוים. נאָכהער לעגט מען אַריין לעפעל-ווייז די שוים אין דער זופּ און מען מישט ניט. די שוים ווערט פאַרטיג פון דעם דאַמפּף.

אַביסעל צוקער און אַביסעל צימרינג ברענגט די זופּ אין אָרדנונג. דיעזע זופּ איז גוט צו עסען מיט ביסקיטס, אָדער טאָאסט ברויט. דאָס לעצטע קען מען אַליין מאַכען, ווען מען טריקענט איינפאַך אָב דינע שטיקלעך ברויט אין אויווען.

45. מילכיגע זופען.

דער פונדאמענט פון מילכיגע זופען איז מילך. פאַר אַלעמען מוז מען זעהן אז די מילך זאָל זיין פריש, און דאָן דאַרף מען אכטונג געבען די מילך זאָל ניט ווערען צופיעל געקאכט, סיידען מען פערמישט די מילך אויף העלפט מיט וואַסער.

אם בעסטען איז, ווען די מילך ווערט געבראַכט בלויז צום פונקט פון קאַכען, אָבער מען לאָזט זי ניט קאַכען. פונקט דאַמאָלס לעגט מען אַריין אַ שטיקעל פוטער, זאַלץ און אַ שטיקעל צוקער. דאָן איז אַמ-בעסטען, אז מיט וואָס מען וויל עסען דיעזע זופּ, זאָל עס זיין אָבגע-קאַכט בעזונדער, און מען זאָל דאָס פערמישען מיט דער מילך.

נאָר אזוי ווי מענשען זיינען אָפטמאָל מקריב געזונד צוליעב געשמאַק, דערפאַר וועלען מיר דאָ געבען אַ רייהע מיט מילכיגע זופען, אין וועלכע די פערשיעדענע שפייזען ווערען אין דעם געקאכט.

46. מילך-זופ מיט איינגעלעגטעס.

די מילך פארבערייטעט מען ווי מיר האָבען פריהער אָנגעצייגט. דאָן נעהמט מען אַ געלכעל פון אַן איי, צוויי עס-לעפעל מעהל, אַביסעל צוקער און נאָטמעג. דאָן מאַכט מען אַ שוים פון דעם איי-ווייסעל און מען מישט אַלעס אויס צוזאַמען. מיט אַ לעפעל נעהמט מען פון דיעזער פליסיגקייט און מען קאַפעט דערפון אַריין וועהרענד די זופ קאַכט. ניט מישען און אפילו ניט אונטערטרייסלען. נאָכדעם ווי מען מערקט, אַז דאָס איינגעלעגטעס איז געוואָרען האַרטלעך און פאַנגט אָן צו שוויללען, מעג מען דאָס אַרונטערדריקען מיט'ן לעפעל און דורכ-מישען, כדי עס זאָל זיך בעסער קאַכען.

47. מילכיגע קניידעל-זופ.

די קניידלעך זאָלען געמאַכט ווערען ענטוועדער פון מצה-מעהל אָדער פון זעמעל-ברעזעל (ווי מיר האָבען שוין אָנגעצייגט). עס איז גוט צו געברויכען זאַלץ-פוטער. נאָך בעסער איז די קאַקאָ-נוס פוטער (Crisco), וועלכע איז אויסגעצייכענט צום קאַכען און באַקען. די קאַקאָ-נוס פוטער מוז אָבער פריהער צושמאַלצען ווערען און דאָן דורכגע-מישט. אזוי שנעל ווי די קניידלעך קאַכען אויף, איז די זופ שוין פאַרטיג צו סערווירען.

48. מילכיגע קארטאָפּעל זופ.

דיעזע זופ קאַכט מען אויף פּאָלגענדער אַרט : מען שטעלט צו קאַכען די קארטאָפּעל. ווען זיי האַלטען ביים פאַרטיג ווערען, מישט מען צו מילך צום וואַסער וואָס געפינט זיך פון פריהער. די קארטאָפּעל ווערען אַלזאָ פאַרטיג אין דער זופ וואָס איז טהיילווייז מילך. דאָן מאַכט מען אַן איינברען מיט מעהל און פוטער, אָדער קריסקאָ. דער איינברען, ווען ער איז הייס, ווערט ער אויסגעמישט מיט דער זופ. מען קען אויך מאַכען אַ געפרעגעלטע ציבעלע צו דיעזער זופ. די ציבעלע ווערט דאָן צושניטען און דורכגעפרעגעלט אויף אַ פּאַן אין פוטער אָדער קריסקאָ. ווען די ציבעלע ווערט גוט ברוין, דאָן

איז זי פֿארטיג. אָבער עס מוז זיין היבש פֿוטער, כדי די ציבעלע זאָל זיך פֿרעגלען און ניט פֿערברענט ווערען.

ווען די ציבעלע איז פֿארטיג, קען מען אין דעם מאַכען דעם איינברען מיט מעהל. נאָכהער ווערט דאָס דורכגעמישט מיט דער זופ. ווען די זופ ווערט אויפגעגעבען אין דער שיסעל, זאָל מען אַרויפ־שיטען אַביסעל געריבענע פֿעטרושקע אָדער קרופ.

49. מילכיגע שוועמלאַך זופ.

מען ברייט אָפּ איין אונז טרוקענע שוואַמען און מען שטעלט עס נאָכהער אוועק קאָכען אויף 15 מינוטען. דאָן בראַקט מען אַרײַן מעהל רען, פֿאַסטערנאַק, צוויי ציבעלעס און מען קאָכט אַלעס צוזאַמען ביז די שוועמלאַך ווערען ווייך.

מען זייעט נאָכדעם איבער די זופ. די גרינצייגען וואַרפט מען אוועק, נאָר די שוועמלאַך לעגט מען אַרײַן אין דער זופ. מען לעגט אַרײַן אין דער זופ אַ שטיקעל פֿוטער. ווען די זופ ווערט פֿארטיג, פֿאַפֿראַוועט מען זי מיט פֿעטרושקע און זאַלץ.

50. מילכיגע גריצען אָדער גרויפֿען זופ.

אַלע גריצען מוזען זיך קאָכען אין דער מילך אין אַ דאָבל־באָילער. זאָנסט איז אַ גרויסער ספּק אויב די גריטצען אָדער גרויפֿען ווערען פֿארטיג.

מען זאַלצט ניט דיעזע שפּייזען ביז זיי ווערען כמעט פֿארטיג. דאָן, צום לעצטען אויפקאָכען שיט מען אַרײַן זאַלץ מיט צוקער.



סאָסעס פאַר פלייש

51. פיש אָדער גרינצייגען.

„סאָס“, זאָגט אַ פראַנצויזישער קאָך, „איז דער טאָנגעבער פון שפייזען, און אויך אָפּטמאָל דער פריינד פון דאָקטוירים.“
דערפאַר איז עס זעהר ראַטהזאַם צו וויסען ווי פאָרצובערייטען סאָס.

בעסער געזאָגט, שפיעלט סאָס אַ גרויסע ראָלע אין געבען פיעלע אנדערע שפייזען אַ טעם. אָבער ווען דאָס איז ניט ריכטיג צובערייטעט, דאַן פראַטעסטירט דער מאַגען.

נאָך עפעס : מייסטענטהיילס סאָסען ווערען צובערייטעט מיט פוטער. אזוי ווי אָבער פאַר דער אידישער כשר'ער קיך קען מען ניט צובערייטען מיט פוטער ווען דאָס איז פאַר פליישיגע שפייזען, דער פאַר איז עס גוט צו וויסען, אז די קאָקאָ-נוס פוטער דאַרף דאָ פער-נעהמען אַ וויכטיגען פלאַטץ. ווייל מען קען דיזעזע וועגעטאַרישע פוטער געברויכען אי פאַר מילכיג אי פאַר פליישיג. ווען מיר וועלען דערמאָהנען גלאַט אזוי פוטער, זאָל די אידישע הויזווירטהין וויסען, אז אין פאַל זי וויל דאָס פערווענדען פאַר פליישיגס, זאָל זי געברויכען קריסקאָ.

52. אַנטשאַווי סאָס.

דאָ האָט איהר אַ סאָס, וואָס איז אויך אויסגעצייכענט אַלס אַ פאַרשפייז :

מען נעהמט איין אונץ פוטער מיט איין אונץ מעהל, דאָס זאָל אַריינגעלעגט ווערען אין אַ האַלבען פאַינט מילך און אויפגעקאָכט. מען מוז עס אזוי לאַנג מישען ביז עס ווערט דין.

דאָן זאָל מען נעהמען צוויי אייער, האַרט געקאָכטע, זיי צוהאַקען מיט אַ קליינער ציבעלע אין איין אַנטשאַווי העררינג, אָדער אַ טהעע-לעפעל מיט'ן עססענס פון אַנטשאַווי. דאָס זאָל מען אַריינלעגען אין

סאָס, צושיטען אַ טהעע-לעפעל צוקער און אַביסעל זאַלץ. נאָכהער זאָל מען לאַנגזאַם אַריינטריפען עססיג, און וועהרענד דעם זאָל מען האַל-טען אין מישען, ביז אַ בראַנפען-גלעזעל עססיג איז אַריינגעגאַסען.

53. בעטשאַמעל סאָס (Bechamel Sauce)

מען בעהופטעט, אַז דער בעטשאַמעל סאָס איז דער טריאומף פון דער קאָך־קונסט. אין די גרויסע האַטעלען שפיעלט ער אַ געוואַלטיגע דאָלע. די שעפּס, אָדער קאָך־מייסטערס, זיינען זעהר שטאַלץ ווען אַזאַ סאָס געלינגט זיי. אָבער יעדע פאָרויכטיגע ווירטהיין קען אויך צובער־רייטען אַזאַ סאָס.

מען דאַרף צורייבען צוויי עס־לעפעל פוטער פונקט מיט אַזוי פיעל מעהל, ביז אלעס איז גוט צומישט. דאַן זאָל מען עס אַריינ־לעגען אין אַ סאָספען מיט אַ לאָרבער־בלעמעל, אַ שטיקעל פעטרושקע, אַ ווייכע ציבעלע און צוויי קליינע מעהרען צושניטען אויף קליינע שטיקלעך.

צו דעם זאָל מען צולעגען זעקס גאַנצע פעפערס, דאַן אַ שטיקעל פון געווירץ מושקאַט־בליטהע (mace), אַביסעל זאַלץ און אַביסעל קאָיען־פעפער. דאָס זאָל מען אויסמישען אין אַ האַלבע קאָפע ווייסע סטאַק־זופ. דאַן זאָל מען צודעקען די פאַן און עס אַוועקשטעלען אַהין וואו עס קען קאָכען לאַנגזאַם אַ האַלבע שטונדע; מען מוז עס אונ־טערמישען אָפּט. ווען דער סאָס האָט זיך געקאָכט די געהעריגע צייט, זאָל מען אין דעם אַריינמישען אַ קאָפע סמעטענע (cream) און עס לאָזען ביים פייער ביז עס דערגרייכט דעם קאָך־פונקט. דאַן זאָל מען עס אַוועקנעהמען פון פייער.

נאָכהער זאָל מען לייכט צושלאָגען דאָס געלכעל פון אַן אַיי און עס אויסמישען מיט'ן סאָס אַזוי שנעל ווי ער איז אַוועקגענומען פון פייער. דאָס אלעס זאָל מען דורכזייען און סערווירען.

54. ברויט סאָס.

אָנרייבען אָדער צוקלאַפען גאַנץ דין אַלט־געבאַקענעס ווייסעס ברויט. איין קאָפע איז גענוג פאַר צוויי גרויסע קאָפעס מילך. אָב־

שניידען א שטיקעל ציבעלע אזוי גרויס ווי דער שפיטץ פון גרויסען פינגער, אריינלעגען אין דער מילך מיט'ן ברויט און דאָס שטעלען קאָכען אין אַ דאָבל-באָילער. עס זאָל זיך לאַנגזאַם קאָכען צוואַנציג מינוטען צייט, דאָן זאָל מען אַרויסנעהמען די ציבעלע און אַרייַן-לעגען אַ היבשעם שטיקעל פוטער, און אזוי לאַנג שלאָגען דעם סאָס ביז ער ווערט געבלעך פון דער פוטער.

אַביסעלע מוסקאַט, זאַלץ און שוואַכען רויטען פעפער. מאַנכע רעקאָמענדירען דעם אונגאַרישען רויטען פעפער, פאַפרינאַ, אָבער אין ענגלאַנד, וואו דיעזער סאָס ווערט שטאַרק געברויכט צו אַלערליי עופות-בראַטענס, בעדיענט מען זיך גראַדע מיט שוואַרצען פעפער. דער סאָס זאָל אויפגעגעבען ווערען אין אַ לענגליכען פעפער-טעלער, די פאַרמע פון אַ שיפעל (sauce boat), אָבער קיינמאָל ניט אַרויפגעגעבען ווערען אויף דעם בראַטען.

55. סאָס פאַר געבאַקטע פיש.

אַן איינפאַכען און אויסגעצייכענטען סאָס קען מען מאַכען פאַר געבאַקטע פיש, ווען מען לעגט אַריין אַ היבשעם שטיק פוטער אין אַ פאָלשטענדיגער ריינער פרייפאַן, און עס דרעהען אזוי אַרום און אַרום אויף אַ שטאַרקעם פייער, ביז עס איז געוואָרען ברוין, אָבער ניט פערברענט. מען מוז האַלטען פאַרבערייטעט אַביסעל מעהל וואָס מען האָט געברויכט אין אויווען, אַרייַנשיטען אין דעם פוטער און מישען ביז דאָס קאָכט אויף, אַרייַנלעגען אַביסעל זאַלץ, פעפער, און אַביסעל טאָמייטאָ-סאָס. נאָכהער אַביסעל וויין-עססיג אָדער סיידער-עססיג, גוט אויסמישען און סערווירען צו די וואַרעמע פיש.

56. ברוינע גריוווי.

צושנייד און פרעגעל אָב אַ ציבעלע אין אַן אונץ פוטער. מיש אַריין אַן עסלעפעל מעהל און אַן אונץ פוטער אין אַ פאַן אויפ'ן פייער ביז עס ווערט אַ בלאַס-ברוינע פערמישונג. גיס אַריין אַ האַלבען פאַינט סטאַק-זופ, אַ ציבעלע, איין לאָרבער בלעטעל, צוויי טאָמייטאָס, פע-פער, זאַלץ און לאָז דאָס לאַנגזאַם קאָכען אַ שטונדע. דאָן זאי עס אָפ.

57. האָלענדער סאָס (Dutch Sauce).

די האָלענדער אין אמעריקא האָבען געמאַכט זעהר פּאָפּולער פּאָל-גענדען סאָס פאַר פּיש : מיש אויס 2 אונצעס פּוטער און א טהעע-לעפעל מעהל. דאָס זאָל מען אַרײַנגיסען אין א דאַמפּ-פּאַן מיט אַזוי פּיעל סטאַק-זופּ און עססיג, אונגעפּעהר אַ וויין-גלעזעל פּון יעדען. דאָס זאָל מען אויסמישען צוויי מינוטען צײַט ביז עס הױבט אָן געדיכט צו ווערען. אײדער מען סערווירט עס זאָל מען אַרײַנדריקען דעם סאָס פּון אַ האַלבער לעמאָן.

58. אײער סאָס פאַר געקאָכטע פּיש.

קאָך אָב צוויי אײער ביז זײ ווערען האַרט. ווען זײ זײנען גוט אָבגעקײהלט, זאָלען זײ ווערען אָבגעשײלט. די ווייסלעך און געללעך זאָלען פּריהער צושניטען ווערען בעזונדער, דאָן אויסגעמישט. דאָן זאָל מען ברױן מאַכען אַ שטיק פּוטער (ווי אין נומער 54), און וועהר רענד דאָס קאָכט, אַרויפּגיסען אויף די אײער. דאָן לעגט מען אַרײַן די געקאָכטע פּיש אין דיעזען סאָס און מען סערווירט.

59. גרינער סאָס פאַר גאַנז אַדער קאַטשקע.

מען צוקלאַפט אַביסעל ספּינאַטש אַדער סאַררעל (sorrel) אין אַ שטייטעל, ביז עס קומט אַרויס צוויי עס-לעפעל זאַפט. אין דעם לעגט מען אַרײַן דאָס צושלאָגענע געלכעל פּון אַן אײ, די זאַפט פּון אַ האַל-בער לימענע, אַ טהעע-לעפעל צוקער און אַ קליין שטיקעל פּוטער (פּערשטעהט זיך, אַז קאָקאַ-נוס פּוטער (eriseo) איז פּונקט אַזוי גוט). מען מעג אויך זיך בעדיענען מיט הײנער-שמאַלץ. דאָס אַלעס מוז זיך זעהר לאַנגזאַם קאָכען צוזאַמען און דאָן סערווירען.

60. כּרײַן סאָס.

רײבט אָן צוויי עס-לעפעל כּרײַן און לעגט צו אַ טהעע-לעפעל ווייסען צוקער, פּונקט אַזוי פּיעל זאַלץ, אַ האַלבען טהעע-לעפעל מוש-

טאר (mustard), א פערטעל טהעע-לעפעל פעפער, און צוויי עס-לעפעל עססיג. דאָס אלעס גוט דורכמישען און אוועקשטעלען וואו עס איז קיהל. איידער מען גיט זיי אויף (אויב דאָס איז פאר פיש), דאָן מישט מען אריין צוויי עס-לעפעל געשלאַגענע סמעטענע.

61. מאיאָנעז סאַס (Sauce a la Mayonnaise).

מאיאָנעז סאַס שפיעלט נאָך, אין מאַנכע פלעטצער, א גרעסערע ראָלע, ווי בעטשאַמעל סאַס. אָבער אנשטאָט דעם וואָס בעטשאַמעל סאַס איז אַ האַטעל אָדער רעסטאָראַנט דעליקאַטעסע, איז דער מאַ-יאָנעז סאַס די אויסצייכנונג פון דער הויז-ווירטהין.

די פרוי וואָס קען מאַכען אַ גוטען מאיאָנעז-סאַס, איז אימטשאַנד צוצוגעבען געשמאַק כמעט צו יעדער זאָך וואָס זי פאַרבערייט פאַר איהר טיש. עס זיינען דאָ פערשיעדענע פאַרמען, אָבער מיר וועלען דאָ איבערגעבען די פאַפולערסטע פאַרמע פון די אַריסטאָקראַטישע אַמעריקאַנערין.

מען זאָל צושלאָגען די געלכלעך פון פיער אייער און אין זיי אַריינמישען אַ האַלבען פונט גוטע סמעטענע. דאָס זאָל צומישט ווערען מיט אַ טהעע-לעפעל מושטאַר און אַן עס-לעפעל פון דעם בעסטען אַליווען-אויל, דאָן צוויי עס-לעפעל סידער-עססיג אָדער אַזוי פיעל לעמאָן-זאַפט.

עס איז דאָן דער קריטישער מאָמענט צו מאַכען דיזעזען מאַ-יאָנעז סאַס. דער אויל און עססיג מוזען אַריינגעטריפט ווערען זעהר לאַנגזאַם, פריהער דער אויל, דאָן דער עססיג און ניט לאָזען מעהר ווי זעקס טראָפען אויף איינמאַל אַריינפאַלען. ווען אלעס ווערט גוט דורכ-געמישט, דאַרף מען אַריינלעגען די געלכלעך מיט דער סמעטענע.

דאָס דאַרף מען אַריינלעגען אין אַ דאָבעל-באָילער און מישען ביז עס ווערט געדיכט. עס מוז ניט ווערען שטייף, ווייל, נאָך דעם ווי עס קיהלט זיך אָב, דאַרף עס בלוזי זיין אַ געדיכטע פליסיגקייט.

ווי עס האַלט אין קאַכען, זאָל מען אַרונטערנעהמען די סאַספען און אַריינשטעלען אין קאַלטעס וואַסער. דערווייל זאָל מען מישען. עס זאָל פערבלייבען אין וואַסער ביז עס קיהלט זיך אָב. אויב דאָס

זאָל גערונען ווערען, דאָן זאָל מען געהמען אַן אייער-שלאַגער, און דאָס גוט צוקלאַפּען.

די הויז-ווירטהין זאָל קיינמאָל ניט פרובירען צו מאַכען מאַיאָנעז סאָס מיט אויל וואָס איז שוין לאַנג געעפענט געוואָרען, אָדער מיט ניט קיין פּאָלשטענדיגען פּרישען קריעם.

61½. מאַיאָנעז סאָס נומער 2.

פאַר אַזעלכע וואָס לייעבען וועניגער זויערע און מעהר אויל, וועט דאָס פּאָלגענדע זיין צופרידענשטעלענד :

אום צו מאַכען אַ גוטען מאַיאָנעז סאָס פאַר אַ טשיקען-סאַלאַד בענויטהיגט מען דעם בעסטען אויל — „סוויט אויל“ וואָס איז גע- האַלטען געוואָרען אין אַ טונקלען, קיהלען פּלאַץ. צוצולעגען רויהע אייער און גוטען קריעם, שפּיעלט אַ גרויסע ראָלע.

דאָן זאָל מען געהמען די געלכלעך פון צוויי האַרט-געקאָכטע אייער. אין דעם זאָל מען אַריינלעגען זאַלץ, פעפּער און מושטאַר, דאָס גוט צורייבען און אויסמישען צוזאַמען. דאָן זאָל מען צולעגען רויהע געלכלעך, איבערלאָזענדיג די ווייסלעך פאַר אַן אנדער צוועק. דאָס מוז אויסגעמישט ווערען ביז עס ווערט ווי אַ פעיסט (פּאַפּ). דאָן זאָל מען אַריינטריפען דעם עססיג טראָפּענסווייז און דעם אויל טהעע-לעפעלעך-ווייז. מען זאָל דאָס מישען צוזאַמען.

דאָס קריעם מעג מען אַריינלעגען צום ענדע. אי דער קריעם, אי די געלכלעך, זיינען נאָר מוסיף מעהר פעטען שטאַף. דאָן זאָל מען עס פּערוזכען אום צו זעהן אויב דער עססיג איז צום טעם.

אויב אייער מאַיאָנעז סאָס זאָל גערונען ווערען, מאַכט עס גאָר ניט אויס. מען דאַרף נאָר אַריינגיסען אַביסעל מילך און אַלעס גוט מישען. עס איז אָבער זיכער, אַז עס וועט ניט גערונען ווערען, אויב מען גיט ניט אַריין צופיעל עססיג און אויב מען גיט מעהר פון די איבעריגע שטאַפּען.

די טשיקען דאַרף ניט זיין צושניטען אויף צו קליינע שטיקלעך. עס זאָל ניט זיין קלענער ווי דער ברייטער טהייל פון אַ טהעע-לעפעל.

נאכבעמערקונג :

מיר האָבען דאָ עטליכע מאָל דערמאָהנט קריעם און מילך אין די סאָסעס געמאַכט פאַר פלייש.

פאַר אַלעמען ווילען מיר אייך בעמערקען, אז פאַר פלייש-סאָס קען מען גאַנץ געמיטהליך אויסלאָזען דעם קריעם מיט דער מילך. דיזע זאָלען נור בלייבען, ווען מען וויל מאַכען דעם סאָס פאַר פיש. אין פאַל אָבער מען וויל נאָכקומען פאַלשטענדיג דער מאָדערנער קאָך-קונסט און געשמאַק, מעג מען זיך בעדיענען מיט מאַנדעל-מילך, און שטאַט קריעם און געוועהנליכע מילך.

די מאַנדעל-מילך קען מען ענטוועדער קויפען פאַרטיג, אָדער מען קען זיי אליין מאַכען : מען שיילט אָב און מען צוקלאַפט אַ פונט מאַנדלען און דאַרויף גיסט מען אַרויף אַ גלאָז וואַסער. מען מישט עס אויס און מען צורייכט עס אזוי לאַנג, ביז מען קען, מיט אַ זייער, אַרויסנעהמען די געבליבענע שטיקלעך, דאַן מישט מען צו נאָך אַ גלאָז וואַסער, און מען האָט צוויי גלעזער מאַנדעל-מילך, וואָס איז אזוי גוט ווי אירגענד אַ קריעם.

אויף אזאַ אַרט קען מען עסען סאָס אַ-לאַ מאַיאָנעז, געמאַכט מיט קריעם, און עס זאָל דאָך ערלויבט זיין, אז אַ פרומער איר זאָל דאָס געברויכען צום פלייש.

62. מינט סאָס.

מינט סאָס ווערט, ווי געוועהנליך, געמאַכט פאַר געבראָטענעם לאַם-פלייש אָדער שעפסענע פלייש.

מינט, איז בעקאַנט אין דער אַלטער וועלט, אַלס מיעטקאַ.

מען נעהמט אַ בינטעל מינט, מען וואַשט עס גוט אויס אין וואַ-סער, דאַן רייסט מען אַרונטער די בלעטלעך און מען האַקט זיי איין, ניט צו דין, אָט אונגעפעהר ווי פעטרושקע פאַר אַ זופ. פון דעם נעהמט דריי עס-לעפעל, זעקס עס-לעפעל סיידער אָדער מאַלט-עססיג און צוויי פולע עס-לעפעל צומאַלענעם צוקער. דאָס מישט מען אויס צוזאַמען ביז דער צוקער איז צוגאַנגען.

אויב דער עססיג איז זעהר שאַרף, זאָל מען איהם איבערוואַשען מיט אַביסעל וואַסער.

דער סאָס זאָל געמאַכט ווערען מיט אייניגע שטונדען פריהער איידער מען דאַרף איהם געברויכען, כדי ער זאָל זיך אַביסעל דורכ־זייערן. אזא סאָס קען האַלטען היבשע עטליכע טעג און ער דאַרף אימער שטעהן אויף אַ קיהלען, אָבער ניט קאַלטען פּלאַטץ.

מינט קען מען אויסטריקענען און האַלטען אויפ'ן ווינטער, און דאַמפּאָלס פון איהר מאַכען סאָס.

63. אַליווען סאָס.

דיעזער סאָס ווערט געברויכט פאַר געבראַטענע קאַטשקע, בייעפ־סטייק און אויך ענטרעע, אָדער פּאַרשפּייז.

מען דאַרף נעהמען אַנדערטהאַלבען טוצען קווין אַליווען (גרינע) און זיי איינווייקען אין הייסעס וואַסער. זיי זאָלען דאָרט בלייבען צוואַנציג מינוטען. דאן זאָל מען אַריינלעגען אין אַ סאָספען אַן עס־לעפעל פוטער, און ווען דאָס איז צושמאַלצען, זאָל מען צולעגען אַ צו־האַקטען מעהר און אַ צוהאַקטע ציבעלע. ווען דיזעזע זיינען אַביסעל ברין געוואָרען, זאָל אַריינגעמישט ווערען אַ פולער עס־לעפעל מעהר און אזוי זאָל מען מישען, ביז אַלעס איז געוואָרען פּאַלשטענדיג ברין. דאן זאָל מען אַריינגיסען אַנדערטהאַלבען קאַפעס ברוינע סטאַק־זופּ, אַ שטיקעל מוסקאַט־בליטהע (a blade of mace), איין נעגעלע, אַ לאָרבער־בלעטעל, זאַלץ און פעפער.

דאָס מוז צוגעדעקט ווערען און דאָס דאַרף מען לאָזען אַביסעל דאַמפּפען צוואַנציג מינוטען. דערווייל זאָל מען אַרויסנעהמען די קע־רענדלעך (ביינדלעך) פון די אַליווען. נאָכהער אויפשטעלען די אַליווען קאָכען צעהן מינוטען. דיזעזע זאָל מען אַרויסנעהמען פון וואַסער און אַריינוואַרפען אין סאָס. אַלעס צוואַמען זאָל געבראַכט ווערען ביז צום קאָך־פונקט. ווען דער סאָס זעהט אויס, אז ער איז געוואָרען געדיכט, זאָל מען צומישען אַביסעל סטאַק־זופּ.

דיעזער סאָס ווערט אויפגעגעבען וואַרעמעהייט.

64. ציבעלע סאָס.

מען פרעגעלט אָב צוויי ציבעלעס זעהר ברוין. מען מעג די ציי-
בעלעס פרעגלען אין עופות־פעט אנשטאט קאָקאָ-נוס פוטער. נאָכהער
לעגט מען אַרײַן די געפרעגעלטע ציבעלעס אין אַ ברוינעם קריסקאָ-
פוטער סאָס. מען שיט אַרײַן קאַיען־פעפער, זאַלץ און עטליכע טראָ-
פען לימענע־זאַפט.

65. אַראַנדזשען־סאָס.

די שאַלאַכץ פון אַ גרויסער אַראַנדזש זאָל אָבגעשיילט ווערען,
אַרײַנגעלעגט אין וואַסער און עס זאָל זיך אַזוי לאַנג דעמפּפען, ביז
עס ווערט ווייך. דאַן זאָל מען אָבזײען דאָס וואַסער און צושניידען
די שאַלאַכץ אין קליינע שטיקלעך. דאָס זאָל מען אַרײַנלעגען אין אַ
סאָספען און דאַרויף אויסדריקען די זאַפט פון דער אַראַנדזש. דאַן
אַרײַנגיסען אַ וויינגלאָז שעררי־וויין און אַ קליינע קאַפּ ווייסע סטאַק-
זופּ. דאָס אַלעס זאָל קאָכען צוזאַמען ביז עס היבט אָן צו זירען.

דערווייל זאָל מען אָבשיילען אַן אַראַנדזש און אַרויסנעהמען אויך
אַלע ווייסע אַדערן. דאָס זאָל צוטהיילט ווערען אין זיינע נאַטירליכע
חלקים. דאַן זאָל מען זיי אַרײַנוואַרפען אין הייסען סאָס און סערווירען.

66. טאָמייטאָ סאָס פאַר פיש.

קאָך אָב אַ קוואַרט טאָמייטאָס, אין זיי לעג אַרײַן אַ קליינע ציי-
בעלע און צוויי נעגעלעך. דאַן זאָלען די טאָמייטאָס אָבגעזיידען ווערען
און געמאַכט געדיכט מיט צוויי עס־לעפעל מעהל און צוויי עס־לעפעל
פוטער. מעג אויך זיין היהנער־פעט. אַזוי פיעל ווי אַ שמעק־טאַבאק
סאָדא זאָל מען אַרײַנלעגען אין די טאָמייטאָס, אויב זיי זיינען קענד.
אין פרישע בענויטהיגט מען עס ניט. קענד טאָמייטאָס זאָלען זיך
קאָכען 45 מינוטען.

דיעזע טאָמייטאָ סאָס מעג געמאַכט ווערען עטוואָס זויער מיט
דער זאַפט פון אַ לימענע.

67. עפעל-סאָס.

מען שוילט אָב דרוי זויערע עפעל און מען צושניידט זיי אין שטיקלעך. דאן לאָזט מען זיי אביסעל דעמפפּען. דאָרויף גיט מען אַרויף אן עס-לעפעל מעהל, פינף עס-לעפעל זופ, א שטיקעל לימענע-שאַלאַכץ, אביסעל צוקער און מען לאָזט עס פינף מינוטען שטעהן ביים פויער. נאָכהער צורייבט מען צוויי אויער-געלעך מיט א לעפעל זופ און מען מישט אויס דעם סאָס.

68. סאָס פאר קאָטלעטען.

צוויי עס-לעפעל מעהל ווערען דורכגעברוינט מיט אן עס-לעפעל שמאַלץ. דאן גיסט מען אַריין א קאָפּע סטאַק-זופ אָדער בולליאָן און מען לאָזט עס אויפזידען. נאָכהער לעגט מען אַריין אן עס-לעפעל גע-ברוינטען צוקער, אייניגע שטיקלעך לעמאָן אָדער מאַרינירטע שוועמ-לעך. דאָס לאָזט מען נאָך אַמאָל אויפזידען און דערמיט בעגיסט מען די קאָטלעטען.

69. מושטאַר-סאָס צו פיש.

א האַלבע גלאָז פיש-זופ מיט א האַלבע גלאָז ווייסען וויין, דרוי עס-לעפעל געמאַלענעם מושטאַר און א לעפעל פוטער, אָדער קריסקאַ. דאָס אלעס לאָזט מען גוט אויפזידען. דאן לעגט מען אַריין עטליכע שטיקלעך דיין-צושניטענע לימענע אָהן די קערנדלעך, און מען לאָזט עס נאָך אַמאָל אויפזידען. פיער געלעלעך פון רויהע אייער ווערען צו-מישט מיט צוויי עס-לעפעל מעהל און אביסעל וואַסער. דאן, ווען דער סאָס קאָכט, וואַרפט מען דאָס אַריין. דאָס לאָזט מען קאָכען פון פינף ביז צעהן מינוטען, וועהרענד מען האַלט עס אין מישען. דאן הייסער-הייט, ווערט עס אַרויפגעגאָסען אויף די אָבגעקאָכטע פיש.

70. מושטאַר סאָס פאר וואַרשט.

איין לעפעל מעהל מיט איין לעפעל היהנער-שמאַלץ אָדער קריס-קאָ. דאָס מישט מען גוט אויס וועהרענד דאָס האַלט זיך אין אייני-פרעגלען. דערצו מישט מען אַריין א קאָפּע בולליאָן אָדער סטאַק-זופ

און דאן פיער לעפעל געמאָלענעם מושטאַר. בשעת דאָס ווערט גע-
האַלטען אויפ'ן אויווען, נעהמט מען אַ דריטעל קאָפּע סידער-עססיג,
וועלכען מען פּערזיסט מיט דריי שטיקלעך צוקער. דאָן נעהמט מען
אַוועק דעם סאָס פון אויווען און מען מישט איהם דורך מיט'ן עססיג.
דער סאָס ווערט ענטוועדער אַרויפגעגאַסען אויף די וואַרשט,
אַדער סערווירט בעזונדער אום איינצוטונקען די וואַרשט.

71. ראָזשינקע סאָס פאַר צונגען בראַטען.

אין אַן עס-לעפעל קאָכעדיגעם היהנער-שמאַלץ ווערט אַריינגע-
שאַטען אַן עס-לעפעל מעהל, ביז דאָס ווערט ברוין. דאָן מישט מען
אַריין אַ האַלבע קאָפּע סטאַק-זופ, אַדער בולליאַן, און אַ האַלבע גלאָז
שער-רויין. דאָס אַלעס מוז אויפקאָכען. דאָן נעהמט מען פינף שטיק-
לעך צוקער, מען טונקט זיי אַיין אין וואַסער און מען ברוינט זיי אין
אַ בעזונדערער קליינער פאַן. ווען דער צוקער קריעגט אַ ברוינעם קאָ-
ליר מישט מען איהם אַריין אין סאָס און מען מישט גוט אויס. דאָן
וואַרפט מען אַריין אַ זשמעניע פּול מיט רויטע ראָזשינקעס אָהן קע-
רענדלעך. וועהרענד דאָס שטעהט אויפ'ן אויווען, נעהמט מען אַ האַלבע
גלאָז סידער-עססיג און מען קאָכט עס אויף; דער עססיג קריעגט
אַריין זעקס שטיקלעך צוקער בשעת ער קאָכט. דאָן מישט מען אַלעס
אויס מיט'ן סאָס. מען שניידט אַריין עטליכע שטיקלעך לימענע און
מען לאָזט אַלעס וויעדער אויפקאָכען.

דעם זעלבען סאָס קען מען געברויכען אויף פיר פיש. אָבער, אַנד-
שטאַט היהנער-שמאַלץ, פּוטער אַדער קריסקאַ, און אַנשטאַט סטאַק-
זופ, פיש-רויך.

72. ציבעלע סאָס פאַר בראַטען.

מען צושניידט צוויי מיטעלמעסיגע ציבעלעס אין פריטשלעך,
אַדער רעפטלעך און מען פּרעגעלט זיי דורך מיט היהנער-שמאַלץ. אַן
עס-לעפעל מעהל מאַכט עס ברוין. דאָס מישט מען דורך מיט אַ קאָפּע
סטאַק-זופ אַדער בולליאַן. דאָן מישט מען אַריין פינף עס-לעפעל וויין-
עססיג און מען לאָזט עס אויפזידען.

דערפון ווערט אַרונטערגענומען אַ העלפט און מען מישט עס גוט דורך מיט דער זוף פון דער בראַטען, דאָן גיסט מען דאָס אַלעס אַרויף אויפ'ן בראַטען הייסערהייט. דעם איבעריגען סאָס גיט מען אויף בע-זונדער אין אַ טיעפען סאָס-טעלער.

73. סאָס פאַר קאַלבס-בראַטען און היהנער-בראַטען.

אַ לעפעל היהנער-שמאַלץ ווערט אויסגעמישט מיט אַ לעפעל מעהל און מען לאָזט עס צוזאַמען פּרעגלען, אָבער ניט ביז עס ווערט ברוין. מען נעהמט אַרויס די זוף פון דעם בראַטען און מען מישט עס אויס מיט'ן סאָס. אין דעם שיט מען אַריין אַביסעל פעפּער, אַביסעל צוריענע קרופ, און מען שמעלט ווייטער פּרעגלען אין דער פּאָן ביז עס ווערט ברוינליך. דאָן צוקלאַפט מען דריי געלכלעך פון רויהע אייער, מען מישט דורך גאַנץ גוט און מען דערהיצט. נאָכהער בעגיסט מען דערמיט דאָס פלייש.

74. פּוּדינג סאָס.

אַ קאָפּע דזשעלי ווערט אויסגעמישט מיט אַ קאָפּע שעררי-וויין. דערצו אַנדערטהאַלבען גלעזער וואַסער אין וועלכען מען מישט אַריין אַ האַלבע קאָפּע קאַרטאָפּעל מעהל. דאָס אַלעס לאָזט מען אויפקאָכען. וועהרענר דעם לעגט מען אַריין פינף שטיקלעך צוקער. אזוי קאָכט עס און מען מישט פון 10 ביז 15 מינוטען. דאָן בעגיסט מען דערמיט דעם פּוּדינג.

75. מאַנדעל-סאָס פאַר מילכיגע שפּייזען.

איין קאָפּע זיסע מאַנדלען און 8 קערענדלעך ביטערע מאַנדלען. דאָס אַלעס ווערט אָנגעשיילט פון דער דינער ברוינער הויט. דאָן צו-קלאַפט מען עס גאַנץ דין אין אַ שטייסעל. נאָכהער מישט מען אַריין אַ האַלבע גלאָז וואַרעמע מילך. דאָס אַלעס זייט מען דורך און מען דריקט עס גוט אויס. אין דעם אויסגעדריקטען סאָס שלאָגט מען אַריין פיער רויהע געלכלעך און אַ האַלבען עס-לעפעל קאַרטאָפּעל-מעהל. אין

דעם גיסט מען אריין א גלאָז מילך, צוויי שטיקלעך צוקער און מען שט עלט אַוועק אויפקאַכען, וועהרענד מען האַלט אין מישען ביז עס ווערט געדריכט.

76. מאָהן־מילך און מאַנדעל־מילך.

עס זיינען דאָ פערשידענע וועגען ווי צו מאַכען מאָהן־מילך און מאַנדעל־מילך. די פראַנצויזען זאָגען אָבער איין מעטהאָדע און דיעזע וועלען מיר דאָ איבערגעבען.

דיעזע מילך איז זעהר נויטהווענדיג אין אַ כשר'ע קיך, דאָרט וואו מען דאַרף געברויכען מילך פאַר פליישיגע שפייזען. צו יעדער צייט קען מען געברויכען איינע פון די פאָלגענדע מילכען אַנשטאַט קוה־מילך.

פאַר מאָהן־מילך נעהמט מען אַ האַלבע קאָפע מאָהן און מען גיסט אַרויף קאָכעדיגעס וואַסער. מען לאָזט שטעהן דריי מינוטען און מען גיסט אַוועק דאָס וואַסער. דאָן גיסט מען ווידער אַרויף הייסעס וואַסער, אָבער ניט קיין קאָכעדיגעס. מיט צוויי מינוטען שפּעטער גיסט מען ווידער אַוועק דאָס וואַסער. נאָכהער וואַשט מען דורך דעם מאָהן מיט לעבליכעס וואַסער, און דאָן לעגט מען עס אַריין אין אַ שטייסעל וואו עס ווערט צוקלאַפט. אַדער, ווען עס איז דאָ אַ מיהל, זאָל מען עס צומאָהלען. צו דעם גיסט מען צו דריי גלעזער קאָכעדיגעס וואַסער און מען מישט גוט דורך. דאָן זייעט מען דאָס אָב, מען לעגט אַריין 4 שטיקלעך צוקער און דאָס בילדעט אַ פעטע מאָהן־מילך.

פאַר מאַנדעל־מילך נעהמט מען אַ פערטעל־פונט זיסע מאַנדלען און זעקס קערענלעך ביטערע. מען שיילט אָב די שאַלאַכין, דאָן בריהט מען זיי מיט קאָכעדיגעס וואַסער. נאָכהער צושטויסט מען זיי אין אַ שטייסעל אַריינטריפענדיג דערווייל טראָפענווייז וואַסער ביז אַלעס ווערט איין דיקע פליסיגקייט. נאָכהער גיסט מען אַריין אַ גלאָז הייסעס וואַסער, מען צומישט גוט און מען זייעט עס איבער און מען דריקט גוט אויס.

די מאַנדלען ווערען וויעדער אַמאָל געקלאַפט אין שטייסעל, מען גיסט אַריין נאָך אַ גלאָז וואַסער; אַזוי ביז צום דריטען מאָל. נאָכ־

הער, וואָס עס בלייבט, ווערט אָבגעצוקערט מיט זעקס שטיקלעך צוקער און שאַפט אַ אויסגעצייכענטע מילך.

77. כריין־סאָס צו פלייש און פיש.

אַ גלאַז געריבענעם כריין פערמישט מיט אַ לעפעל קריסקאָ און מען פרעגעלט עס גוט דורך. אויב דאָס איז פאַר אַ פלייש־סאָס, דאָן איז גוט אין דעם אַריינצומישען אַ קאַפע סטאַק־זופ, אָדער גאָר די זופ פון דער פלייש וואָס האַלט זיך אין קאַכען. דאָן לאַזט מען דאָס גוט אויפקאַכען צוזאַמען. אַ לעפעל מעהל מיט דריי געלכעלעך ווערען צושלאָגען און אַריינגעלעגט. אלעס קאַכט אויף צוזאַמען און דער סאָס איז פאַרטיג.

פאַר פיש געברויכט מען די פיש־זופ.



78. פיש.

א חויז דעם וואָס עסען דאָרף האָבען א טעם, זיין געשמאַק און אַפּעלירען צום גומען, מוזען די שפייזען אויף זיין נאָהרהאַפּט ; אַ חויז דער נאָהרהאַפּטיגקייט מוזען זיי אויף זיין לייכט צום פּערדייהען. איבער פיש קענט איהר דאָס אַלעס זאָגען, ווען איהר קענט זיי ריכטיג קאָכען, פּרעגלען אָרער באַקען.

פיש זיינען געשמאַק, נאָהרהאַפּט און לייכטער צום פּערדייהען ווי פלייש.

אָבער, ניט אַלע פיש זיינען געשמאַק, ניט אַלע פיש זיינען גלייך נאָהרהאַפּט און ניט אַלע זיינען לייכט צום פּערדייהען.

פּעטע פיש, פון כל המינים, זיינען שווער צום פּערדייהען. מעהר-סטענטהיילס פון זיי, האָבען אויף ניט קיין טעם. אַ טהייל פון זיי זיינען ניט אזוי נאָהרהאַפּט ווי די אַנדערע.

קיין שפייז אין דער וועלט שפיעלט אַזאַ ראָלע מיט אַ געוואָהנ-הייט ווי פיש. דאָס הייסט, מענשען געוועהנען זיך צו עסען געוויסע פיש אויף אַ געוויסען אופן צובערייטעט, דאָן זיינען דיעזע פיש די בעסטע.

איהר וועט אָפּט הערען ווי איינער וועט אויף זאָגען : „איבער ליטווישע פיש איז ניטאָ אין דער וועלט“ ; אַ צווייטער זאָגט דאָס זעלבע איבער וואַרשאַווער, אַ דריטער איבער אונגאַרישע, רומענישע, בעסאַראַביער און אזוי ווייטער.

דער אמת איז אָבער, אַז אירען, אין דער אַלטער וועלט, האָבען זעלטען געהאַט געלעגעהייטען צו עסען גוטע פיש און גוט צובערייטעט. אירען, ליידער, האָבען געגעסען די בילליגסטע פיש און אָפּטמאָל זעהר שלעכט געקאָכט.

דער הויפּט פיש פון דער אַלטער וועלט, איז דער קאַרפּ.

אן אמעריקאנער, צום ביישפיעל, וועט ניט עסען קיין קארפ, ווען איהר זאָלט איהם נאָך צוצאָהלען. ער בעטראַכט דעם קארפ פאַר אַ פּיש וואָס מענשען דאַרפֿען ניט עסען.

און ער האָט דעכט. דער קארפ איז שווער צום פערדייהען און האָט גאָר ניט קיין גוטען טעם. גיט, פאַר אַ ציקאוועס, אַן עלטערען מענשען צו עסען קארפ, ווען ער האָט נאָך ביז דאַמאָלס קיין קארפ ניט געגעסען, וועט ער איהם אויסשפּייען.

דער איינציגער קארפ, וואָס איז אַמאָל, אין מיטען ווינטער, יא ראוי צום עסען, איז עס דער זאָגענאָנטער ווינטער-קארפ, אָדער דער דייטשער קארפ. זאָנסט זאָל מען דיעזען פּיש אויסמיידען. פאַר מענשען וואָס בעקלאָגען זיך מיט'ן מאָגען, איז קארפ אָפטמאָל סם-המות.

מיר האָבען דאָ פריהער בעריהרט די זיס-וואַסער אָדער פּריש-וואַסער פּיש.

אַ פּיינער פּיש איז דער סודיק אָדער פּייק (Pike); דער העכט (Pickerel). אַ גוטער פּיש איז אויך דער מערענע אָדער ווהייט-פּיש (White-fish), אָבער בלוז אום ווינטער, ווייל ווהייט-פּיש איז צו פעט. אָקענעס (Perch) איז אַ גוטער פּיש, נאָר דער בעסטער פון אַלע פּריש-וואַסער פּישען איז די פּאַסטראָנגע (Trout). דאָס איז אַ פּיש עהנליך אין דער פּאַרמע צום ראַק. אָבער ער האָט אַ געפּינטעלטע הויט מיט גאַנצע קליינע שופּען אָדער ליסקעס. עס איז דער קעניג פון אַלע פּישען. ליידער זעהט מען איהם קיינמאָל ניט אין אידישען פּיש-מאַרקעט פון אמעריקא.

אַבוואָהל די טייכען, אָדער פּריש-וואַסער האָבען אַזעלכע גוטע פּישען, פון דעסטוועגען, מוז מען צוגעבען, אז די בעסטע פּישען אין דער וועלט האָט דער ים.

דער ים האָט זיינע סיאָנאָס, ווען ער לייעפערט פּערשיעדענע מינים פּישען.

אונזערע געגענדען, פון נאָרד-אַסט אמעריקא, לייעפערען אום זר-מער וויעקפּיש (Weakfish) און בלוז-פּיש (Blue-fish). דיעזע זיינען צוויי מאָגערע און זעהר פליישיגע פּישען. אויסער אָרדענטליך געשמאַק און נאָהרהאַפט. דאָן האָבען מיר סיע-בעסס, פּאַרגי, בלעק-פּיש, און אין הערנסט די סטריפּד-בעסס (Striped bass). נאָכהער פּאַנגט

זיך אן דער סיזאן פון קאד-פיש, מאקערעל, העדאן און אזוי ווייטער. צו דעם קומען צו באַטמער-פיש און שייך אום זומער; ביידע פעמע פישען, אָבער אויסער אַרענטליך נאָהרהאַפט און געשמאַק. אום ווינטער קומט דער לינג (Ling), ווהייטינג (Whiting) און עהנליכע פון אַ באַראַקטער, וואָס זיי קענען ניט שטעהן קיין סך נאָכהער וואָס מען באַפט זיי.

איידער מיר געהען ווייטער רעדען איבער קאָכען, מוזען מיר דאָ בעמערקען, אז ראשית חכמה פון פיש, מוז עס זיין פונקט דער גע- נענטהייל פון פלייש. גראַדע ווי עס איז ניט ראַטהאַם צו עסען צו פרישעם פלייש, אַקוראַט אזוי איז עס נויטהווענדיג צו עסען נאָר פרישע פיש.

די פיש זיינען גוט און געזונד נאָר ווען זיי זיינען פריש. נעהמט אַוועק זייער פרישקייט, און זיי פערלירען אַלע אייגענשאַפטען. אַ בעריהמטער פראַנצויזישער קעכער האָט אַמאָל געזאָגט, אז פיש פראַוועט מען נאָר צו דערפאַר מיט פעפער, זאַלץ, שאַרפע זאַכען און זייערע זאַכען, כדי מען זאָל פערשלייערען ענטוועדער זייער נאָ- טירליכען שלעכטען טעם, אָדער נאָר זייער גערוף פון אַלמקייט. דערפאַר זאָגט דער אמעריקאַנער אזוי: „אויב אַ פיש, וועלכער ווערט איינפאַך אָבגעזאַמען אין וואַסער, מיט אַביסעל זאַלץ, איז ניט גוט צום עסען, דאָן איז ער ניט גוט צום עסען ווי איהר זאַלט איהם ניט פּרעפאַרירען“.

מיר האָבען פריהער בעמערקט, אז פיש זיינען לייכט צום פער- דייהען. מיר בעמערקען ווייטער, אז פיש זיינען לייכטער צום פער- דייהען ווי פלייש און אפילו ווי מאַנכע מעהל-שפייזען. דאָך, מוז מען צוגעבען, אז מאַנכע צובערייטונגען פון פיש מאַכען די פיש גראַדע אזוי אונפערדייהליך ווי איהר זאַלט אָבקאָכען שטיקער לעדער. ביי אונז אידען שפיעלען אַ גרויסע ראָלע געפיללמע פיש. מיר מוזען איך אָבער באַלד זאָגען, אז די אידישע געפילמע פיש זיינען שווער צום פערדייהען.

עס איז מערקווירדיג, אז אַ אידישע הויזווירטהין וועט אײך פיעל מאָל בעמערקען, אז געפיללמע פיש דאַרפען ניט קאָכען וועניגער ווי דריי שעה, און אויב זיי קאָכען פיער שעה איז נאָך בעסער. וואָרום איז דאָס ?

פיש על פי השבון, דארפען העכסטענס קאכען 40 מינוטען און זיין פאָלשטענדיג פארטיג. פאר וואָס זאָלען געפיללטע פיש דארפען קאכען אזוי לאנג ? איינפאך דערפאר, ווייל דאָס אַרט און ווייזע ווי זיי ווערען איינגעהאַקט, פערמישט און צובערייטעט, מאַכט זיי אונפערדייהליך.

און נאָך, די וואָס קאָכען אפילו דריי אָדער פיער שטונדען, קריענען זיי בלויז אַ געוויסען געשמאַק און אונפערדייהליך בלייבען זיי אַלץ.

און מיינט איהר, אַז מען קען ניט עסען קיין גוטע און פערדייה-ליכע פיש, וואָס מען קאָכט איין ? יא. דער אונטערשיעד איז בלויז, וואָס מען דאַרף האָבען גוטע פיש און וואָס וועניגער אַריינלעגען און איינהאַקען.

די בעסטע פיש אין דער וועלט זיינען, די איינפאָך-געקאָכטע. דאָס הייסט, אָבגעזאַטענע פיש.

אָבער מען מוז צוגעבען, אַז מענשען, וואָס ליידען ניט מיט זייערע מאָגענס, האָבען שטאַרק לייעב געפרעגעלטע פיש. און דייעזע אַרט צובערייטונג. איז אַ גאַנץ גוטע און געשמאַקע.

נעהמט איבערהויפט, די צוויי ים-פיש, פליוק (Fluke) אום זומער, און פלאַנדערס (Flounders) אום פריהלינג און הערבסט. מען קען זיי אפילו אויך קאָכען, אָבער אַם געשמאַקסטען זיינען זיי געפרעגעלט.

פוטער, זאָלץ פוטער איבערהויפט, איז די איינציגע פעטע זאָך, וואָס מען דאַרף געברויכען צום פרעגלען פיש. קריסקאָ קומט נאָך פוטער. און בוימעל זאָל מען נאָר בענוצען ריינעם אַליווען-אויף.

זייענדיג פארטיג מיט דייעזער פאָררעדע, וועלען מיר זיך יעצט ווענדען צו דער קיך און זעהן וואָס מען קען טהאָן מיט פיש, אויף אַלערליי אופנים.

79. ווי אויצוקלייבען פרישע פיש.

איינע פון די הויפט-ראָלען שפיעלט די פרישקייט פון די פיש. אויב די פיש זיינען פריש, קען מען זיי קאָכען אָדער באַקען און עס זאָל אַרויסקומען אַ גוטער מאַכל. ווען ניט, אויסער דעם וואָס זיי קענען פעראורזאכען קראַנקהייטען, זיינען זיי גלאַט ניט געשמאַק.

אָבער די פראַגע איז : ווי דערקענט מען פרישע פיש ?
כמעט יעדע הויז-ווירטהיין האָט אַ טבע אַריינצוקוקען אין די
אויגען פון די פיש און זעהן, אויב זיי זיינען רויט, זיינען די פיש
פריש, ווען ניט, זיינען זיי ניט פריש.

דערפאַר וועלען מיר אויך דערצעהלען, אַז פיש מיט רויטע אויגען
קענען זיין ניט פריש, און פיש מיט בלייכע אויגען קענען זיין יא פריש.
יעדער פיש, מיט אייניגע שטונדען נאָכדעם ווי מען כאַפט איהם,
הויבען אָן זיינע אויגען בלאַס צו ווערען, אייניגע שטונדען מאַכט אַלזאָ
נאָר ניט דעם פיש פאַר ניט פריש. דערפאַר קען מען אַמאָל צוריק
ווייזען אַ פרישען פיש ווייל ער האָט בלייכע אויגען.

דאַן, וויעדער, זיינען דאָ פיש-פערקויפערס וואָס פאַרבען בלייכע
אויגען. אויף אזא אַרט קען מען נעהמען אַ פערפעסטעמען פיש און
איהם מאַכען רויטע אויגען.

„פיש“, האָט אַמאָל איינער געזאָגט „זיינען ווי דיאמאנטען, אויף
וועלכע דער געניטער מענש איז אַ מבין פון ערשמען בליק אָן“.
דאָס איז אמת.

ווען אַ מבין קומט צו צו די פיש, וואַרפט ער זיין ערשמען בליק
צו די אויגען פון די פיש. אויב ריעזע אויגען זיינען ניט פערזונקען
טייער אין קאָפּ און אויב זיי זעהען ניט אויס ווי אויסגעלאָשען, דאַן
איז דאָס איין סימן, אַז די פיש זיינען פריש. ווען די ליסקעס זעהען
אויס פריש, גלאַנצענדיג, ניט אַבגעריבען, זיינען די פיש פריש ; ווען
דער בויד און די זייטען זיינען פעסט, הענגען ניט נאָך, זיינען די פיש
פריש.

דאַן זאָל יעדע הויז-ווירטהיין אַכטונג געבען, אַז די פיש זאָלען
ניט זיין צו גרויס. דאָס הייסט, אַ העכט, וואָס וועגט פון איין פונט
ביז פינף פונט, איז אַ גוטער העכט. פון דעם זעלבען מין צעהן און
פופצען פונטיגע, זיינען שוין ניט אזוי גוט. דאַן זאָלען די זעלבע
פיש ניט זיין קיי-און-שפיי, דאָס הייסט, צו קליין.

פיש זאָלען גענעסען ווערען אין סיוָאָן, איבערהויפט ים-פיש.
פלאָונדערס זיינען גוט אין קאַלטען וועטער פון פריהלינג און
הערבסט. אָבוואָהל דער פליוק זעהט אויך אויס ווי דער פלאָונדער, פון
דעסטוועגען, האָט דער פליוק זיין בעסטען טעם אום זומער. מיט'ן
גרויסען פליוק איבערזייגט מען זיך, אַז צו גרויסע פיש פון אַ געוויסען

מין, זיינען ניט אזוי גוט ווי קליינע. עס זיינען דאָ פליוקס וואָס ווענען ביז זעכצעהן און זעכצעהן פונט. דער בעסטער פליוק איז אָבער דער קליינער, ביז פינף פונט. קאָד־פּיש זיינען נאָר גוט אין קאלטען ווייַ-טער-וועטער.

די רעגל איינגעפיהרט צום פרעפארירען פיש, זאָל מען וויסען, אז אַ גרויסער פיש איז גוט מען זאָל איהם אָבקאָכען, און אַ קליינער פיש, זאָל ווערען געבאָקען אָדער געפרעגעלט. מיר פאָנגען יעצט אָן מיט'ן פרעפארירען פיש. פאַר אלעמען ווע-לען מיר זיך אָבשטעלען ביי דער קיך פון דער נייער וועלט — די אמעריקאנישע.

80. געבאָקטע פיש.

ווען מיר ווילען באָקען פיש, הענגט עס זעהר פיעל אָב פון דער ריכטיגער אַרט צובערייטונג; זיי אָנשטאָפען אָדער אָנפילען צום טעם. ווען דאָס ווערט פערנאָכלעסיגט, קומען די פיש אַרויס טרוקען, אָהן טעם. דאָס געפילעכץ מוז זיין פייכט.

צורובענעם ברויט, פוטער, זאַלץ און פעפער זאָלען גוט אויסנע-מישט ווערען ביז עס ווערט פון זיי אַ מין טייגכץ.

אַם בעסטען איז, ווען מען נעהמט האַרטעס, ווייסעס ברויט, און מען ווייקט עס איין אין קאלטעס וואַסער, דאָן קוועטשט מען אויס דאָס ברויט גאַנץ גוט. מען קען אַריינשלאָגען אין דעם אַ רויהעס אי, אָבער ווען דער פיש איז אַליין אַ בע'טעם'טער, ווי שער אָדער בלווי-פיש, איז ברויט אַליין גענוג.

וואַסערשייר סאָס (Worcestershire sauce) איז אויסגעציי-כענט פאַר קאָד־פיש.

די הויז-ווירטוהין זאָל תמיד אַכטונג געבען ניט צו מאַכען פיש צו געזאַלצען און צו געפערט. דאָס פערשלאָגט דעם טעם פון גע-באָקטע פיש. ביים טיש קען יעדער צושיטען אַביסעל זאַלץ אָדער פעפער.

81. געקאָכטע אָדער געזאַמענע פיש.

די פיש זאָלען זיין אַרומגעוויקעלט מיט אַ טוך, ניט אין צווייען, זאָנדערן בלויז אין איינעם. פערשיעדענע אויטאָריטעמען קענען ניט

איינשטימען, אויב דאָס וואַסער דאַרף זיין קאַלט אָדער וואַרעם, אָדער קאָכעדיג. מייסטענטהיילס קעכערס זיינען אָבער גענייגט צו קאַלטעם וואַסער, אויסער ווען מען קאָכט סעמאָן (Salmon). די אורזאַכע, וואָ-רום צו אַלע איבעריגע פיש, אויסער סעמאָן, דאַרף מען האָבען קאַל-טעם וואַסער, איז ווייל הייסעם וואַסער פּעראורזאַכט וואָס די פיש צופאַלען זיך.

עס איז גוט, אז דאָס וואַסער זאָל בלויז צודעקען צוויי דריטעל פון די פיש, דאָן צודעקען און לאָזען עס זאָל דעמפּפּען וועהרענד דעם קאָכען.

זאָל יעדע הויז-ווירטהיין וויסען, אז פיש אָדער פלייש זאָל מען קיינמאָל ניט דערגיטען מיט קאָכעדיגעם וואַסער. זאָנדערן מיט וואַ-רעמעם וואַסער גאַנץ לאַנגזאַם אונטערמישען.

אויב איהר האָט ניט קיין ספּעציעלען פיש-קעסעל, דאָן לעגט אַריין אַ טעלער אין קעסעל אָדער טאָפּ איידער איהר שטעלט עס קאָכען.

אום צו וויסען אויב פיש זיינען פאַרטיג, זאָל מען אונטערהויבען אַ פיש מיט אַ לעפעל און פּרובירען ביים דינסטען טהייל אויב דאָס פלייש טהיילט זיך אָב פון ביין.

אַ פיער-פונטיגער פיש בענויטהיגט אַ האַלבע שטונדע קאָכען.

מיט אַ פּלאַטשיגעם ברעטעל ווערען די פיש אַרויסגעהויבען מיט'ן טוך פון וואַסער און באַלד אוועקגעלעגט אויף אַ שטאַרק הייסען טעלער אָהן דער טוך.

אין עלעגאַנטע דינער-סערוויסען, האָט דער פיש-טעלער אַ זאיער. אויב איהר האָט ניט אַזאַ טעלער, דאָן פאַסט אויף, דער פיש זאָל זיין אָבגעזיענען. די אורזאַכע דערפון איז, ווייל פיעלע פיינע סאַסען ווערען קאַליע, ווייל עס רינט אין זיי און וואַסער פון דעם געקאָכטען פיש.

געקאָכטע פיש זאָלען סערווירט ווערען באַלד ווי מען נעהמט זיי אַרונטער פון פייער. אויב עס איז דאָ אַן אורזאַכע צו וואַרטען, זאָלען זיי איינגעוויקעלט ווערען דערווייל אין אַ ריינעם טרוקענעם סערוועט (napkin).

82. געבראָטענע פּיש.

געבראָטענע (broiled) פּיש ווערען פּאַרבֿערייטעט אויף פּאַלגענ־דער אַרט : פּריהער ווערען זיי איבערגעשפּאַלטען אין דער ברייט. דאָן ווערט דאָס אַריינגעלעגט צווישען אַ דראָט און מען לעגט אַרויף פּריהער דעם פּיש מיט דער אָפענער זייט צום פייער. דאָן זאָל מען דאָס זעהר אָפט אומדרעהען, אום עס זאָל ניט צוגעסמאַליעט ווערען. אום צו בראָטען פּיש אָדער פּלייש אויף אַ דראָטענעם בראָטער, איז אימער גוט צו האָבען אַ פייער פּון האַלץ־קויהלען. ווען מען קען דאָס ניט אויספיהרען, דאָן זאָל מען אויפּפּאַסען, אַז דער פייער זאָל ניט זיין צו שטאַרק. וואָס לאַנגזאַמער מען בראָט, אַלץ בעסער איז עס. אויב עס זעהט זיך אַ פּלאַם פּון די קויהלען, דאָן איז עס אַם בעסטען אַרויפּשיטען אַביסעל זאָלץ איבער די פּלאַמענדע קויהלען.

83. געפרעגעלטע פּיש.

אַלע פּישען וואָס דאַרפען געפרעגעלט ווערען, זאָלען פּריהער גוט אָבגעטריקענט, אָדער אָבגעזווישט ווערען מיט אַ האַנדטוך, דאָן אַיינגעטונקט אין מעהל. דאָס בעסטע צום פרעגלען פּיש איז ריינער אַליווען־אויל. נאָך אזוי ווי דאָס איז אָפטמאָל ניט צום געפינען, אָדער עס איז גלאַט צו טהייער, דאָן איז גוט פּוטער, און קריסקאָ נאָך בעסער. די הויז־ווירטהין מוז געדענקען, אַז אַ טאָפּ קען מען נאָך לאָזען זיך קאָכען אַליין, אָבער אַ פּאַן אין וועלכער מען פרעגעלט עפעס, מוז מען זיין דערביי די גאַנצע צייט. פאַר אַלעמען זאָל מען וויסען, אַז די פּאַן מוז זיין ריין ; פּאַל־שטענדיג ריין, אינוועניג און אויסוועניג. דער אויסוועניג איז צום צוועק, אַז עס זאָל ניט רויכערען און דער רויך זאָל פּערדאַרבען די פּיש. דאָן זאָל מען געדענקען, אַז דער אויל אָדער קריסקאָ, מווען זיין פייער־היים ווען מען לעגט אַריין די פּיש. דאָן זאָל מען אויפּפּאַסען און זעהר אָפט אומקעהרען דעם פּיש אויף אַלע זייטען. די פּאַן אַליין מוז אויך געהאַלטען ווערען אין בעוועגונג, כדי דער אויל זאָל גרייכען איבעראַל.

די פאן זאָל אויך קיינמאָל ניט זיין צו פול, אום מען זאָל קענען רוקען די פיש פון איין פלאַץ צום צווייטען. די בעסטע זאָך איז דאָס פייער פון אויווען, ווען עס איז ניט צו שטאַרק. ווען מען פרעגעלט אָבער אויף אַ געזאָווען, זאָל מען קיינמאָל ניט פערגעסען, אז די געז זאָל ניט פלאַקערען.

די בעסטע פיש, זיינען פרישע פיש; דאָך איז אָבער ראַטהאָם צו לאָזען ליעגען די פיש אַביסעל אין זאַלץ פריהער איידער מען פרע-געלט זיי. דאָן, נאַטירליך, זאָלען זיי ווערען גוט אויסגעוואַשען.

84. געבאַקענע בלווי-פיש.

בלווי-פיש, ווי געוועהנליך, ברענגט מען פאַרטיג געעפענט. דאָך זאָל זיך די הוידווירטהין דאַרויף ניט פערלאָזען און אַליין גוט אויס-רייניגען דעם פיש פון אינוועניג. דאָן זאָל זי איהם גוט אַבשאַבען און נאָך אַמאָל וואַשען. נאָכהער זאָל ער עטוואָס געעפענט ווערען ביים רוקען און מען זאָל אַרויסנעהמען פון דאָרט אזוי פיעל רוקען-ביין ווי עס איז מעגליך. אָבער מען זאָל דעם פיש ניט צושניידען צו שטאַרק. דאָן נעהמט מען זעקס פאַילאָט-קרעקערס (Pilot-crackers), מען צושטויסט זיי גאַנץ דין. דאָס קנעט מען דורך מיט אַ פערטעל פונט פוטער און איין מיטעלמעסיגע צובראַקטע ציבעלע. אין דעם גיסט מען אַריין אַביסעל וואַסער, מען לעגט אַריין זאַלץ און פעפער, מען מישט עס גוט אויס ביז עס ווערט געדיכט, נאָכדעם פיללעט מען דערמיט אַן דעם פיש און מען בינדט איהם צו מיט אַ פאַדעם.

עס איז גוט אַריינצוגיסען אין דער פאַן אַ פערטעל פונט אויל, דאָס לאָזען גוט אויפקאַכען, און דאָן אַריינלעגען דעם פיש, אומקעהרען אַייניגע מאָל אין דעם זורייגען אויל. דאָן זאָל מען צודעקען די פאַן און אַריינשטעלען אין אַ הייסען אויווען וואו עס זאָל זיך באַקען אַ שטונדע צייט.

ווען דער פיש ווערט פאַרטיג, ווערט ער אַרויפגעלעגט אויף אַ פלאַטער, בעשאַטען מיט פעטרושקע און אזוי סערווירט מען איהם.

85. געבאַקענע קאָד-פיש.

מען נעהמט איין מעהר, איין ציבעלע, זעקס נעגעלעך און אַנדערע גרינצייגען, דאָס אַלעס ווערט אַריינגעלעגט אין דער פאַן. דערווייל

נעהמט מען צורבענעם ברויט, זאלץ און פעפער, און מיט פוטער מאכט מען א געפילעכץ אָנצופילען דעם פיש.

אין דער פאן לעגט מען אריין א פערטעל פונט פוטער און מען לאָזט אויפקאָכען. דאן נעהמט מען דעם געפילטען קאָד־פיש, מען טונקט איהם איין אין מעהל און מען לעגט איהם אריין אין דער פאן. בשעת דאָס אלעס קאָכט, זאָל מען אַרײַנגיסען א גלעזעל רויטען וויין. דאן זאָל מען אַרױפֿלעגען שטיקלעך פוטער, פון צייט צו צייט, אויפֿן פיש, כדי ער זאָל ניט ווערען צו טרוקען.

א האַלבע שטונדע אזוי פּרעגלען מאַכט פאַרטיג דעם פיש. צו דיזען פיש איז גוט א גרייווי פון פוטער מיט שעררי וויין. די גרייווי זאָל אַרױפֿגעגאַסען ווערען אויפֿן הייסען פיש. דאן זאָל מען אַרײַנשניידען עטליכע קליינע שטיקלעך לימענע און אזוי זאָל עס סערווירט ווערען.

86. קאָד־פיש קייקס.

קאָד־פיש קייקס, אָדער קאָד־פיש קוילען, ווערען, ווי געוועהנליך, געמאַכט פון געזאַלצענעם קאָד־פיש. אָבער עס מאַכט ניט אויס, ווען מען מאַכט עס פון פּרישען קאָד־פיש.

אויב געזאַלצענער, זאָל דער פיש פריהער ווייקען אין צוויי וואַסערען א שטונדע צייט. דאן זאָל מען איהם גוט אויסדריקען. נאָכהער לעגט מען דאָס אריין אין קאַלטעם וואַסער און מען לאָזט עס אויפֿ-קאָכען. דאן זאָל מען אַראָבנעהמען דאָס פלייש פון די ביינער מיט די פינגער.

צו יעדען פונט פיש זיינען גוט זעקס קארטאָפּעל. די קארטאָפּעל מוזען אָבעקאָכט ווערען, צורױבען און אויסגעמישט מיט די פיש ווען זיי זיינען נאָך וואַרעם. דאן איז גוט דאָס דורכצוקנעטען מיט די קאָד. צושלאָג די געלעכלעך פון צוויי אייער. קייקעל אויס מיט די קאָד קוילען פון די אויסגעמישטע פיש מיט די קארטאָפּעל. די קוילען ווערען געטונקט אין די געלעכלעך, נאָכהער דורכגעקייקעלט אין מעהל אָדער קרעקער־שטויב. ווען מען ווערט פאַרטיג דערמיט, שטעלט מען אויף די פאן מיט הייסען קריסקאָ אָדער אַליווען־אויף. די קוילען ווערען געפּרעגעלט אין דעם הייסען פעט.

ווען די קוילען ווערען פארטיג, זאל מען זיי בעשימען מיט צור-
ריבענע גרינע פעטרושקע.

87. געקאכטע פלאָונדערס.

פלאָונדערס, אויב פריש, האָבען זיי אין זיך א נאטירליכע זיס-
קייט. נאָכדעם ווי מען רייניגט זיי אָב גוט און ווען מען האָט א גאַנץ
קאלטען פלאַטץ, זאל מען אויף זיי ניט שיטען קיין שום זאַלץ. וואָס
וועניגער זאַלץ בעסער. נאָכהער קאָכט מען אויף וואַסער, מען וואַשט
איבער די פלאָונדערס און ווען דאָס וואַסער קאָכט, לעגט מען אַריין
די פלאָונדערס.

דאָן שיט מען אַריין זאַלץ און מען גיסט אַריין אַביסעל עססיג.
ווען די פיש ווערען פארטיג, נעהמט מען זיי אַרויס און מען סער-
וירט זיי מיט געשמאַלצענע פוטער.

88. געפרעגעלטע פלאָונדערס.

פלאָונדערס וואָס דאַרפען געפרעגעלט ווערען, זאל מען פריהער
גוט אַיינרייבען מיט זאַלץ, כדי זיי זאָלען ווערען שטייף. דאָן זאָלען
זיי אזוי פערבלייבען כאָטש צוויי שטונדען. נאָכהער וואַשט מען זיי
אויס, מען ווישט זיי אָב גאַנץ גוט. מען טונקט זיי אַיין אין אַן איי,
מען בעשפּרינקעלט זיי מיט צוריבענעם ברויט און דאָן פּרעגעלט מען
זיי אין הייסען אָליווען-אויל אָדער קריסקאָ. ווען זיי ווערען פארטיג,
בעשיט מען זיי מיט צוריבענע גרינע פעטרושקע.

89. געפרעגעלטע העדאָק.

העדאָק איז אַ פליישיגער פיש מיט וועניג ביינער.
נאָכדעם ווי דער העדאָק איז געלעגען אין זאַלץ אַ פּאַאר שטונ-
דען, זאל מען איהם גוט אויסוואַשען און צושניידען אין רעפטלעך
(סלייסעס), אַ האַלבען אינטש דין. דאָס זאל מען פריהער גוט בע-
שימען מיט מעהל, דאָן אַיינטונקען אין אַ צושלאַגענעם איי אין
וועלכען עס איז אַריינגעמישט צושניטענע פעטרושקע. דאָן זאל מען

עם דורכקייקלען אין צוריענעם ברויט. דאָס זאָל זיך אזוי לאַנג פּרעגלען ביז עס קריעגט אַ שעהנעם ברוינעם קאָליר. נאָכהער זאָל מען עס אַרויסנעהמען, אויסלעגען אויף פּאַפּיר און עס לאָזען אָבטריקענען ביים אויווען.

די שטיקלעך פּיש ווערען אויסגעלעגט אין אַ בראַטענטעלער און בעשאַטען מיט גרינער פעטרושקע. אַרום און אַרום ווערען געלעגט קליין־געשניטענע שטיקלעך לימענע.

90. געקאָכטער האַלליבאָט.

האַלליבאָט איז אַ פּיש וואָס בעלאַנגט צום פּלאַנדער־מין. ער געפינט זיך אָבער נאָר אין די ווייט־נאָרדליכע וואַסערן, און איז מאַנכע מאָל איבער הונדערט פונט שווער. ער איז איינער פון די געשמאַקסטע און נאָהרהאַפטעסטע פּיש אין ים־וואַסער.

דער האַלליבאָט, ווי געוועהנליך, ווערט געשניטען אין סלייסעס. מען נעהמט דיעזע סלייסעס און מען וואַשט זיי גוט דורך, דאַן גיסט מען אָן קאַלטעס וואַסער, וואוהין מען שניידט אַרײַן אַ ציבעלע, צוויי עס־לעפל עססיג, אָדער אַ האַלבע לימענע, זעקס גאַנצע פעפּערס, צוויי פעטרושקע וואַרצלען, צוויי נעגעלעך און צוויי עס־לעפלע זאַלץ. ווען דאָס אַלעס קאָכט אויף, לעגט מען אַרײַן די פּיש.

אַמבעסטען איז די הויז־ווירטהין זאָל זיך הייסען געבען איין סלייס, אָדער שטיק. צו דעם וואָס מיר האָבען פּריהער אויסגערעכענט, זאָל מען אַריינלעגען איין שטיק פּיש פון צוויי פונט. פּופּעהן מינוטען קאָכען איז גענוג.

91. געבאַקענע העררינג.

ווען מיר דערמאָהנען די העררינג, דאַן מיינען מיר די פּרישע העררינג, וואָס ווערען, אום זומער, געכאַפט אין די בעים אַרום די ברעגעס פון דעם אַטלאַנטישען אָקעאַן. דאָס איז אַ פּיש פון דעם הער־רינג מין.

מען נעהמט די העררינג און מען רייניגט זיי פּריהער אָב. דאַן נעהמט מען אַביסעל שוואַרצען און אַביסעל ווייסען פעפּער, עטליכע

נעגעלעך, לאָרבער-בלעטער, זאָלץ, מען מישט דאָס גוט אויס און מען רייבט דערמיט דורך די פיש. דאָן לעגט מען אַרײַן די פיש אין אַ פּאַן, מען בעדעקט זיי מיט עססיג און מען פערבינדט די פּאַן מיט אַ שטיק פּאַפיר פון אויבען. אַט אזוי זאָלען די פיש זיך באַקען ביז זיי ווערען פאַרטײג. ביי אַ גוטען פּײער, זײנען 25 ביז 30 מינוטען גענוג.

ווען זיי זײנען פאַרטײג, זאָל מען אָבשויען דאָס פעט, צוריק אָנפיללען מיט עססיג, און מען מעג זיי עסען קאַלט אָדער וואַרעם.

92. גערויכערטע העררינג.

אויב די גערויכערטע העררינג זײנען זעהר האַרט, אָדער טרוקען, זאָל מען זיי אײנווײקען אויף אַ גאַנצע שטונדע אין וואַסער, נאָכהער זיי גוט אויסטרוקענען, אַרײנלעגען אין אַ בלעכענעם מעלער, אַרױפֿ-לעגען נאָך אַ טעלער אויף דעם און אַרײנשטעלען אין אויווען אויף 15 מינוטען, אָדער, ביז זיי זײנען דורך און דורך דערהיצט געוואָרען. עטליכע טראָפען לימענע זאַפט אָדער עססיג גיט זיי אַ שאַרפען טעם.

93. געפרעגעלטע רויגען.

אירגענדר וועלכע רויגען פון אַ פּרישען פיש, זײנען נאָהראַפט און גוט צום עסען. מען נעהמט אַלזאָ אונגעפעהר אַ פונט פון אַזעלכע רויגען, מען וואַשט זיי גוט אויס און מען נעהמט אַוועק די אויס-ווערטיגע הויטען. דאָן רייבט מען זיי דורך לײכט מיט אַ לעפּעל. נאָכ-הער מאַכט מען אַזעלכע קלײנע פּלעצלעך, אונגעפעהר אזוי גרויס ווי פּסח'דיגע לאַטקעס. אום זיי זאָלען זיך האַלטען, איז גוט מען זאָל זיי דורכקעטען מיט מעהל. דאָן בעשיט מען זיי אַרום און אַרום מיט מעהל, אַביסעל קאָיען פּעפּער און זאָלץ. ווען דער אויל אָדער קריסקאָ האָבען אויפגעקאָכט, זאָל מען דאָס אַוועקרוקען אויף אַ לײכ-טען פּײער און פּרעגלען לאַנגזאַם ביז זיי ווערען ברוין.

אין דעם טעלער וואוהיין מען דאַרף זיי אַרײנלעגען, זאָלען זײן ענטוועדער טאַאסט אָדער געפרעגעלטעם ברויט. דער טאַאסט אָדער דאָס ברויט, זאָלען זײן בעשפּרינקעלט מיט צוהאַקטע געלעכעלעך פון

אייער. דאן לעגט מען אויס די הייסע געפרעגעלטע רויגען-פלעצלעך אויפ'ן ברויט און מען סערווירט הייסערהייט.

94. קעדגער (Kedgeree).

די אמעריקאנישע הויז-פרוי פערניכטעט קיין זאך, וואָס רופט זיך שפייז.

ווען עס זיינען איבערגעבליבען געקאכטע אָדער געפרעגעלטע פיש, דאן נעהמט מען זיי אַרונטער פון די בייגער. מען לעגט דאָס אַרײַן אין אַ פּאָן מיט צוויי אונזעס פּוטער, צוויי האַרט-געקאָכטע אייער און אַ דינגעבראָקטע ציבעלע. דאָס מישט מען דורך אין דער פּאָן אַזוי לאַנג ביז די ציבעלע ווערט ברוין.

אין דער זעלבער צײַט לעגט מען אַרײַן געקאָכטע רײז אין אַ רונדען טעלער. די רײז ווערט אין מיטען אַוועקגעשאַרט, וואוהין מען לעגט אַרײַן די פיש ווען זיי ווערען פאַרטיג. דאָס רופט מען קעדגער.

95. געקאכטע מאַקערעל.

מאַקערעל איז אַן אויסגעצײכענטער פיש ווען ער איז פּריש. זײַן פּרישקײט דערקענט מען מײסטענטהײלס דורך דער גלאַטקײט און גלאַנציגקײט פון דער הױט. דער „ער“ איז בעסער פון דער „זי“. דעם „ער“ דערקענט מען אָן די גראַדע שוואַרצע פאַסען וואָס לױפען איבער דער הױט.

דער מאַקערעל פּערלירט זײַנע לײסקעס אָדער שופּען, אַזוי שנעל ווי מען ציהט עס אַרויס פון וואַסער. פון דעסטוועגען איז אַלץ גוט איהם נאָך אַמאָל אַבצוקראַצען מיט אַ מעסער, גוט אויסוואַשען פון אינוועניג, אײנזאַלצען און דאָן ערשט אויסוואַשען מיט עססיג געמישט אויף דער העלפט מיט וואַסער.

אום צו וויסען, אַז מאַקערעל האָט שױן גענוג געקאָכט און איז פאַרטיג, קען מען דערקענען אָן דעם, ווען די אויגען הױבען אָן אַרויס-צוקריכען אין דער עק ווערט צושפּאַלטען. דאָן זאָל מען בעשימען מיט פעטרושקע און סערווירען.

מאקערעל קען מען אויך באקען און פרעגלען אויף דערזעלבער ארט ווי אנדערע פיש.

96. געקאכטע אַקענעס.

אַקענעס (Yellow perch) זיינען שווער צום שאַבען. אָבער זיי מוזען גוט אָבגערייניגט ווערען און די אויערן זאָל מען אַרויסנעהמען און אויסקראַטצען עס זאָל גאָר ניט צוריק בלייבען. צו יעדען גאַלפּאָן קאָכעדיגעס וואַסער שיט מען אַריין אַ פּערטעל פּונט זאַלץ. ווען די פיש האָבען געקאָכט ביי אַ לאַנגזאַמען פּייער צעהן מינוטען, זאָל מען זיי אַרונטערנעהמען, בעשיטען מיט פּעטרושקע און סערווירען מיט געשמאַלצענע פּוטער.

אַקענעס זאָל מען קיינמאָל ניט לאָזען דעמפּפען, זאָנסט פּער-לירען זיי זייער טעם.

97. געפרעגעלטע אַקענעס.

נאָכדעם ווי די פיש זיינען גוט אָבגערייניגט געוואָרען, זאָל מען זיי אײַנמונקען אין אַן איי און בעשפּרינקלען מיט ברויט-ברעקלעך. אַם בעסטען וועט זיין אין אויל זיי צו פּרעגלען. ווען דער אויל קאָכט זאָל מען אַריינלעגען די פיש און זיי פּרעגלען ביז זיי ווערען גוט ברוין. עס איז גוט זיי צו סערווירען מיט טאָמייטאָ סאַס.

98. אַקענעס געדעמפּפט אין וויין.

נאָכדעם ווי מען האָט זיי אָבגערייניגט, זאָל מען זיי אַריינלעגען אין אַ פּאַן און צודעקען מיט צוויי חלקים שעררי וויין און איין חלק וואַסער. אין דעם זאָל מען אַריינלעגען אַ לאָרבּער-בלאַט, אַ צייהנדעל קנאַבעל, פּעטרושקע, צוויי נעגעלעך און זאַלץ און זיי לאָזען לאַנגזאַם דעמפּפען ביז די פיש ווערען ווייך.

דאַן זאָל מען אַרויסנעהמען די פיש. די זופּ זאָל מען איבער-זייען און צו דעם מאַכען אַ לייכטען אײַנברען פּון מעהל מיט פּוטער. אַריינלעגען אַביסעל פּעפּער, מוסקאַט-נוס, און אַביסעל טאָמייטאָ-

סאָס. דאָס אַלעס גוט אויסמישען, צושטעלען צום פייער עס זאָל גוט הייס ווערען און דאָן אַרויפגיסען אויף די פּיש.

99. געקאכטע סעמאָן.

פּרישער סעמאָן איז איינער פון די בעסטע פּיש אין דער וועלט. ער בעלאַנגט צו טראָוט (פּאַסטראָנגע) מין. ווען מען ווייס ווי איהם פּאַרצובערייטען, דאָן איז ער אַ טהייערער מאַכל. דער פּיש זאָל צושניטען ווערען אין שטיקלעך פון איין אינטש ביז צוויי דין. דאָס זאָל גוט איבערגעוואַשען ווערען און אָבגעקאָכט אין זאַלץ-וואַסער 20 מינוטען. מען קען אויך קאָכען אויף אַזאַ אַרט דעם גאַנצען פּיש, אָבער עס געדויערט דאָן מעהר ווי 20 מינוטען. אַם בעסטען איז ניט אַריינצולעגען דעם סעמאָן אין וואַסער ביז דאָס וואַסער קאָכט גוט.

מען מוז פּאַרזיכטיג אַרונטערנעהמען דעם פּיש ער זאָל ניט צור-פּאַלען ווערען. דאָן גיסט מען אַרויף צושמאַלצענע פּוטער און מען סערווירט.

אָדער, מען נעהמט דעם פּיש גאַנץ ווי ער איז, און נאָכדעם ווי ער ווערט גוט אָבגערייניגט, לעגט מען איהם אַריין אין אַ פּאַן און מען בעדעקט איהם העלפט אויף העלפט מיט וואַסער און רהיין-וויין, אָדער אירגענד אַ ווייסען וויין. צוויי אָדער דריי לאָרבער בלעטער, אַ פּאַאר נעגעלעך און אַנדערע גרינצייג. ווען דער פּיש ווערט פּאַרטיג, נעהמט מען איהם אַרויס. די געבליבענע זופּ בלייבט ווייטער קאָכען ביז עס בלייבט בלוז אַ העלפט. דאָן מאַכט מען אַן איינברען פון מעהל מיט פּוטער, אַביסעל קאיען פּעפּער און דעם זאַפט פון אַ לימענע. דאָס ווערט אויסגעמישט מיט דער זופּ. דאָן נעהמט מען דיעזען סאָס און בעגיסט דעם פּיש.

100. סעמאָן קראַקעמען.

קראַקעמען איז אַ פּראַנצויזישעס וואָרט. עס בעדייטעט עפעס צוזאַמענגעקאָכט. מען מאַכט דערפּאַר אַי פּלייש-קראַקעמען, אַי פּיש-קראַקעמען.

סעמאָן קראָקעטען ווערען פאַרבערייטעט אזוי : מען נעהמט איין אונזן ברויט-ברעקלעך צו אַ קאָפּע מילך. מען לאָזט עס לאַנגזאַם קאָכען ביז עס ווערט געדיכט ווי פּאַפּ. דאַן נעהמט מען אַ פּונט סעמאָן פּיש, מען צוהאַקט און מען מישט עס אויס מיט דער פּאַפּ. אין דעם לעגט מען אַרײַן אַביסעל טאָמייטאָ סאַס, איין איי, אַביסעל זאַלץ, פעפּער, און מען קייקעלט אויס קוילען. דיעזע טונקט מען אין איי אין מען בעשיט מיט דיין צורײבענעם ברויט-מעהל. דאַן לאָזט מען אויפּקאָכען דעם אויל אָדער קריסקאָ און מען פרעגעלט עס ביז עס ווערט ברוין. אויב עס איז ניטאָ קיין פּרישער סעמאָן, קען מען עהנליכעס טהאַן מיט קענד סעמאָן, נאָכדעם ווי מען האָט איהם אויסגעקוועטיט און גוט דורכגעשלאָגען.

101. סעמאָן מאַיאַנען.

מען קען דאָס מאַכען אי מיט קעננד סעמאָן ווי אויך מיט פּרישען סעמאָן. אויב פּרישער סעמאָן, דאַן מוז דער סעמאָן פּריהער אָבגעקאָכט ווערען ווי מיר האָבען שוין פּריהער אָנגעצײגט. דאַן נעהמט מען דעם סעמאָן און מען האַקט איהם איין מיט סאַלאַט-בלעטלעך (Lettuce). דערווײל נעהמט מען אַ פּלאַכען און ברייטען טעלער וואוהין מען שניידט אַרײַן שטיקלעך גרינע אונגערקע. די שטיקלעך ווערען אויס-געלעגט איבער'ן גאַנצען גרויס פּון טעלער. נאָכדעם בעדעקט מען די שטיקלעך אונגערקע מיט די פּיש. מען נעהמט צוויי האַרט-געקאָכטע אייער, צושניידט אויף דינע שטיקלעך און מען לעגט זיי אַרײַף, אין רײהען, פּון אויבען. דאַן נעהמט מען די געלכעלעך פּון צוויי האַרטע אייער, מען צורײבט זיי. אין דעם גיסט מען אַרײַן אַביסעל עססיג, אַ טהעע-לעפעלע זאַלץ, מוּשטאַר און פעפּער. מען מישט עס גוט אויס. דאַן גיסט מען אַרײַן אַביסעל אויל און מען מישט נאָך אַמאָל. דיעזער סאַס ווערט אַרײַפּגעגאַסען פּונקט אין מיטען. אַרום און אַרום לעגט מען דינע געקאָכטע שטיקלעך בוריקעס, צושניטענע אייער, און עטליכע גרינע אָליווען.

102. סאַרדינען.

סאַרדינען און אַלע אַנדערע פּיש פרעזערווירט אין אויל, זאַלען אימער פּריהער גוט אָבערײניגט ווערען פּון דעם אויל, איידער מען

סערוורט זיי. דאן, אויב זיי האָבען ביינער, נעהמט מען זיי אַרויס. נאָכהער בעשיט מען זיי מיט צוהאַקטע פעטרושקע, אַביסעל קרופ און פרישען אויל.

די בעסטע אַרט ווי זיי אָבצורייניגען, איז, זיי אַרויסנעהמען, און לעגען אויף אַ טעלער זייט ביי זייט, זיך ניט אָנצוריהרען. דאָן אַרויפגיטען לאַנגזאַם אויף זיי הייסעס וואַסער כדי דער אויל זאָל אַזוי אויסרייניגען. נאָכהער זאָלען די פיש אָבגעווישט ווערען, לאַנגזאַם, מיט אַ ריינעס שטיקעל טוך און מען זאָל זיי אַרונטערנעהמען די הויט מיט די ביינער. דאָן זאָלען זיי בעגאַסען ווערען מיט אַביסעל פרישען אויל. אַזוי זיינען זיי אַמבעסטען צום עסען.

103. שעד.

שעד (Shad) בעלאַנגט צום העררינג־מין. אָבער ער איז דער קעניג, אין טעם, צווישען די העררינג. ער איז אַ פיש וואָס ערשיינט זומער אין אונזערע געגענדער.

עס איז אַ גרויסער אונטערשיעד צווישען 'ער' און 'זי'. דער 'ער', אין דיעזען פאַל, איז גאָר ניט קיין מציאה. אויסער דעם וואָס די 'זי' בעזיטצט די טהייערסטע רויגען, צייכענט זי זיך אויס דער־מיט, וואָס זי האָט בערדייטענד וועניגער ביינער ווי דער 'ער'. דערפאַר, אויב מען ברויכט יאַ די רויגען אָדער ניט, איז אימער בעסער די 'זי'. איבערהויפט, ווען די פיש־פערקויפערס האָבען אַרויסגענומען די רויגען, ווערט די 'זי' זעהר בילליג פערקויפט.

104. געבאַקענער שעד.

מען מישט אויס ברויט־ברעקלעך, פוטער, זאַלץ און פעפער. נאָכ־דעם ווי דער פיש ווערט אָבגערוייניגט, שניידט מען איין אַביסעל טיעפער דעם בויך און מען פיללט איהם אָן דערמיט.

דאָס איז גאַנץ גענוג. מען זאָל קיין אַנדערע זאַך מעהר ניט אַריינלעגען, ווייל דער שעד אַליין איז אַי פעט אַי געשמאַק. אַט אַזוי שטעלט מען איהם אוועק באַקען אין אַ מיטעלמעסיג הייסען אויווען. געפרעגעלטע שעד מאַכט מען ווי אַלע אַנדערע פישען.

105. געפרעגעלטע סמעלמס.

סמעלמס איז א קליינער, דינער פיש, פון דעם סארדינען-מין. ער ערשיינט אין אונזערע געגענדען בלויז אום ווינטער. ער איז גוט בלויז געפרעגעלט.

נאכדעם ווי מען וואשט גוט איבער א טוטצען סמעלמס, ווישט מען זיי גוט איבער מיט א טוך. דאן טונקט מען זיי אין אן איי און מען בעשפרענקעלט זיי מיט ברויט-ברעקלעך. ווען דער אויל האָט אויפגעקאָכט, לעגט מען זיי אַרײַן און מען פרעגעלט זיי 15 מינוטען. אביסעל זאַלץ און פעפער אין פרעגלען איז נויטהייג. נאָכהער לעגט מען זיי אויף אַ הייסען טעלער. מען דריקט אויס אויף זיי אַ לימענע און מען בעשיט זיי מיט אַביסעל געפרעגעלטע פעטרושקע און געשניטענע לימענע.

106. טראָומ.

טראָומ, דאָס איז דער קעניג פון די פיש. אין פיעלע סטייטס, איז פערבאָטען צו פערקויפֿען דיעזען פיש, איינפאָך ווייל ער איז אַ יקר המציאות. בלויז יענע וואָס געהען איהם כאַפֿען אַליין מיט וואָנטקעס (הוקס), מעגען כאַפֿען ניט מעהר ווי צעהן פונט אַ טאָג און דאָס געברויכען פאַר דער אייגענער פאַמיליע.

107. געפרעגעלטע טראָומ.

די פרוי וואָס האָט אַ מאַן אָדער אַ ברודער אזא ספּאָרטסמאַן, וועט אַלזאָ מעגען צובערייטען דעם טראָומ אויף פּאָלגענדער אַרט : נאָכהער ווי מען רייניגט זיי אָב, איז גוט זיי איבערצושוויינקען אין ריינעם קוואַל-וואַסער. ווען ניט, בעגעהט מען זיך מיט אַנדערעס וואַסער. דאָן ווישט מען זיי אָב מיט אַ האַנדטוך און מען רייבט זיי דורך מיט זאַלץ. מען זאָל געברויכען ענטוועדער זיסע פּוטער אָדער דעם פּיינסטען אַליווען-אויל. ווען דאָס פעט קאָכט גוט, לעגט מען אַרײַן די פיש. מען זאָל די פיש אָפט אומקעהרען אויף אַלע זייטען כדי זיי זאָלען זיך

גוט דורכפרעגלען. דאן זאל מען זיי סערווירען מיט אביסעל צוהאקטע פעטרושקע.

108. געבראָטענער טראָוט.

אויפ'ן פעלד, ביי די טייכען, וואוהין דער ספּאָרטסמאַן פּאָהרט אָפּט אום זומער, ליעבט מען צו עסען דעם טראָוט געבראָטען, אָדער בראָילד.

דער פיש ווערט אָבגערייניגט און אָבגעוואָשען אין קוואַל־וואַסער. דאן ווערט ער בעזאלצען ניט צופיעל, אַרויפגעלעגט אויף אַ דראָט, און געבראָטען איבער די גליהענדע קויהלען. אַנדערע בעשמירען נאָך מיט אַ שטיקעל פּוטער. מען בעהויפטעט, אַז דער פיש איז אַזוי אויס־געצייכענט.

109. אינדיאַנישער טראָוט.

נאָך בעסער, זאָגט מען, פּאָרבערייטעט מען טראָוט אויף דער אינדיאַנישער מאָדע.

דאָס איז אַלץ דאָרט, אויפ'ן פעלד. נאָכדעם ווי דאָס פייער איז גוט צוברענט, די פיש גוט אָבגערייניגט, בעזאלצט מען און מען בע־פערט די פיש און דאן לעגט מען אַריין אביסעל פּוטער אינוועניג. מען זוכט אויף גרויסע גרינע בלעטער, און מען וויקעלט אַיין די פיש. אויב עס זיינען ניטאָ קיין בלעטער, איז פּאָפּיר אויך גוט. די קויהלען מיט'ן אַש ווערען אַוועקגעשאַרט, וואוהין מען לעגט אַריין די פיש. דאן שאַרט מען וויעדער אַרויף די ברענענדע קויהלען און די פיש דעמפּפּען זיך אַזוי אונגעפּעהר אַ שטונדע.

צום סוף ווערען די פיש אַרויסגענומען און אויסגעוויקעלט. ווייסע אַמעריקאַנער זיינען מודה, אַז אַזאַ מאַכל פּאַסט אויך פאַר אַ קעניג־ליכען טיש. פּראָסטע שטערבליכע קענען גאָר ניט פּערשטעהן ווי גוט דאָס איז.

110. געדעמפּטע טראָוט.

וואָש איבער זעהר ריין אַ פּאָאר טראָוטס און וויש זיי אָב ביז טרוקען. יעצט נעהם אַ האַלבע ציבעלע און צושנייד זי אין דינע שטיקלעך, אביסעל פעטרושקע, צוויי נעגעלעך, אַ פּאָאר לאָרבער־

בלעטלעך, אביסעל טהיים (thyme), זאלץ און פעפער צום געשמאק, צוויי גלעזער וואסער און א גלאז פארט-וויין. דאָס זאָל זיך קאָכען לאַנגזאַם אַ האַלבע שטונדע. די פּיש זיינען שוין דאָן פאַרטיג. דאָן זאָל מען אָבזייען די זופּ, אַרײַנגיסען אין אַ פּאַן און אויסמישען מיט אַ לײכטען אײנברען. דאָס זאָל זיך קאָכען, גוט מישענדיג, איבער אַ שטאַרקעס פּיער, ביז עס ווערט דין. דאָן זאָל מען דאָס אַרױפּגיסען אויף די פּיש און סערווירען.

111. פיש לויט דער אידישער קיך.

ווי מיר האָבען שוין בעמערקט, זיינען די פיש, פון דער אידישער קיך, ניט גראַדע זעהר גוט פאַר'ן מאַגען. אָבער עס זיינען דאָ אידען וואָס האָבען גוטע מאַגענס און ביי זיי שפּיעלט דער געוואָהנטער געשמאק אַ גרויסע ראָלע. פאַר זיי וועלען מיר אַלזאָ איבערגעבען אַלעס וואָס עס איז נוגע דער אידישער קיך און אידישען געשמאק אין פיש קאָכען.

112. געפרעגעלטע פיש.

מען מוז, נאָטירליך, אויסקלייבען פיש וואָס זיינען גוט צום פּרעגלען. די אַלע אַמעריקאַנישע פּלאַטשיגע פיש, ווי פּלאַנדרעס, פּליוקס, זיינען גוט; דאָן קומען די אידישע מאַגערע און „פּלוישיגע“ פיש, ווי העדאָק, קאָד און עהנליכע.

נאָכהער ווי מען האָט די פיש אָבגעשאַבען, ווערען זיי גוט אײַ-בערגעוואַשען, גוט בעזאַלצען און אויסגעשטעלט אויף אַ האַלבע שטונדע אין זאַלץ. אַ גאַנצע שטונדע שאַדעט אויך ניט.

דאָן וואַשט מען זיי איבער, מען קאַרבט זיי אײן און מען טונקט זיי אײן אין מעהל געמישט אין זאַלץ און פעפער. אין דער פּאַן לעגט מען אַרײַן אַ שטיקעל זאַלץ-פּוטער און מען לאָזט דאָס פיש פּרעגלען ביז זיי ווערען ברוין. אַכטונג געבען זיי זאַלען ניט פּערברענט ווערען.

113. מילכיגע פיש.

רייניגט אָב גוט די פיש, צושנידט זיי אויף קליינע שטיקער, זאַלצט זיי אײן און לאָזט זיי שטעהן אַ האַלבע שעה. אַ גאַנצע שעה

שאדעט אויך ניט. צובראָקט צוויי ציבעלעס, רייבט זיי דורך מיט זאלץ און פעפער, ביז זיי ווערען גוט ווייך. דאן לעגט זיי אריין אין אַ פּאָן. די פּיש מוזען דערווייל איבערגעוואשען ווערען און אַריינגעלעגט אין פּאָן מיט די ציבעלעס. דאָרויף גיסט מען אַרויף הייסעס וואַסער צו צודעקען די פּיש און מען לאָזט קאָכען ביז די זופּ ווערט אויסגעקאָכט, אָדער אויסגעדעמפּט. נאָכהער גיסט מען אַריין מיִלֶךְ און מען לאָזט ווייטער קאָכען אַ האַלבע שעה. מיט פינף מינוטען פּאַר'ן אַרונטער-נעהמען די פּיש, לעגט מען אַריין אַ היבשע שטיקעל פּוטער און מען לאָזט עס דורכקאָכען.

מען מוז, וועהרענר דער גאַנצער צייט, האַלטען אין אונטער-טרייסלען די פּיש זיי זאָלען ניט ברענען.

114. געפּיללטע פּיש.

נאָכדעם ווי די פּיש ווערען אָבגערייניגט, זאָל מען זיי ניט צו שניידען, זאָנדערן פּרוּבירען אַרונטערציהען די הויט. די הויט פון יעדען פּיש קען לייכט אַרונטערגעצויגען ווערען, ווען מען שניידט אַרום ביים האַלז און מען בעפרייעט די בעהעפטע זייטען פון די פּלוס-פּעדערן (סנפּיר). ווען די הויט איז אַרונטערגעצויגען, וואַשט מען נאָך אַמאָל איבער און מען זאָלצט אַיין די פּיש. אַ האַלבע שטונדע אין זאָלץ איז גענוג.

דאן וואַשט מען נאָך אַמאָל איבער די פּיש, מען שניידט אַרום דאָס גאַנצע פּלייש פון די ביינער, מען שלאָגט אַריין אַן אַיי, זאָלץ, פעפער, און אַביסעל וואַסער. דערצו לעגט מען אַריין אַ גוט-צובראָקטע ציבעלע. דאָס האַקט מען אַיין. וואָס מעהר מען האַקט, אַלץ בעסער איז עס. ווען מען איז פּאַרטיג מיט'ן אַיינהאַקען, נעהמט מען די הויטען און מען פּילט זיי אָן מיט די אַיינגעהאַקטע פּיש.

אַמבעסטען איז צו קאָכען געפּיללטע פּיש אין אַ דאָבעל־באָילער. די אורזאַכע דערפון איז, ווייל געפּילטע פּיש דאַרפען אַ סך קאָכען, און ווען פּיש קאָכען אַ סך, ניט אין אַ דאָבעל־באָילער, ווערען זיי אָפט צוגעברענט. די בעסטע פּיש פּערלירען זייער טעם ווען זיי ווערען צוגעברענט.

אלזא, אויב עס איז דא א דאָבעל־באָילער, לעגט מען אריין די פיש, מען שניידט אריין א פאָאר ציבעלעס, א מעהרעל, פעפער און זאלץ און מען גיסט אָן מיט הייסעס וואַסער. מען לאָזט קאָכען פון אַנדערטהאַלבען שטונדען ביז דריי. מען דערגיסט ביסלעכווייז. ווען די פיש ווערען פאַרטיג, לאָזט מען זיי אַביסעל אָבקיהלען, און דאָן צושניידט מען זיי.

אויב מען וויל ניט האָבען פיעל טראָבעל אין פיללען די פיש אין זייער אייגענער הויט, דאַרף מען זיי ניט אזוי אָבציהען ווי מיר האָבען געזאָגט, זאָנדערן איינפאַך ארויסנעהמען דאָס אינוועניגסטע פלייש אָהן דער הויט, צונויפקייקלען און שטעלען קאָכען. אויף אזא אַרט קען מען מאַכען קליינע קוילען און זיי קאָכען.

115. געבאָקטע פיש געבאָקען מיט קנאָבעל.

אין זי־דרוסלאַנד מאַכט מען זעהר א געשמאַקען מאַכל פון גע־באָקטע פיש.

די פיש ווערען צובערייטעט ווי מיר האָבען פריהער אָנגעצייגט און אָבגעקאָכט ווי די געפילטע פיש. ווען די פיש ווערען פאַרטיג, צושטויסט מען א קנאָבעל גאַנץ דין, מען בעשמירט דערמיט די פיש און מען שטעלט זיי אריין אין אויווען זיך באַקען. זיי פערבלייבען דאָרט אזוי לאַנג, ביז דער גערוך פון קנאָבעל פערשווינדט אַביסעל. דאָן לאָזט מען זיי אָבקיהלען.

116. מאַרינאַט.

העכט, פייק, אָדער אירגענד א מאָגערע ים־פיש איז גוט צום מאַרינירען. די פיש ווערען פריהער גוט אָבגערייניגט, דאָן צושנימען אויף צוויי אָדער דריי פינגער ברייט, גוט אָבגעוואַשען, בעזאַלצען און אוועקגעשטעלט אויף א קיהלען פלאַץ. נאָכהער וואַשט מען זיי איבער אַביסעל, ניט אזוי אַראָבצונעהמען דאָס זאלץ, ווי אוועקרייניגען דעם שלאַם.

נאָכהער נעהמט מען די קעפּ פון די פיש, מען גיסט זיי אָן מיט וואַסער, מען וואַרפט אריין א גאַנצע ציבעלע און מען לאָזט זיי

אויפקאכען. אין 25 מינוטען ארום לעגט מען אריין די איבעריגע פיש.
מען גיסט ארויף צוויי גלעזער עססיג און איין גלאז וואסער, לאָרבער
בלעטער און אביסעל געווירץ. מען לאָזט דאָס קאָכען 35 מינוטען.
מען דאַרף פּערזוכען און צוזאַלצען צום טעם, אָדער זויערער מאַכען
צום טעם.

דאָן נעהמט מען אַוועק די פיש פון פייער און מען לאָזט זיי
אַביסעל אָבקיהלען. די פיש ווערען פּאַרויכטיג אַרויסגענומען זיי זאָלען
זיך ניט צופאַלען. די זוף זייעט מען דורך אַ לייזענעם.
דערווייל ווערען די פיש אַריינגעלעגט אין אַ כלי. נאָכהער לעגט
מען אַרויף נאָך לאָרבער בלעטער און ענגליש געווירץ. דאָן גיסט מען
אַרויף די זוף און מען שטעלט אַוועק אין אַ קיהלען פּלאַץ עס זאָל
פּערגליווערט ווערען.

117. וויסער קאָוויאַר.

שוואַרצע קאָוויאַר, לויט דעם אידישען דין, איז טרפה. דאָס איז
דערפאַר, ווייל שוואַרצער קאָוויאַר איז דער רויג פון סטוירדזשען, און
סטוירדזשען איז אַ טרפה'נער פיש. אָבער דער רויג פון געוויסע פישען,
איז אַן אויסגעצייכענטע שפייז. דער רויג, פון העכט, למשל, איז אַ
נאַהראַפט אי געשמאַק.

אַזא רויג הייסט אַלזאָ וויסער קאָוויאַר. ער איז כשר און אַן
אויסגעצייכענטער מאַכל.

מען קען איהם צובעריימען אויף צוויי אופנים.

ווען מען קריעגט אַ פּאָאר רויגען פון גרויסע העכט, דאָן זאָל
מען, פּאַרויכטיג, אַרונטערנעהמען די הייטלעך אין וועלכע די רויגען
ליעגען. ווען מען איז פאַרטיג דערמיט, זאָל מען אַריינלעגען די רויגען
אין אַ טעלער, דורכשלאָגען מיט אַ גאַפּעל און זעהן, אויב עס זיינען
נאָך דאָ הייטלעך אין דעם. ווען אלעס איז ריין, שיט מען אַריין זאַלץ
צום טעם. נאָכהער גיסט מען אַריין גוטען אויל און מען מישט גוט
דורך. אין דעם בראַקט מען אַריין אַ ציבעלע, אַביסעל פעפּער און
מען מישט אויס. דאָס איז פאַרטיג צום עסען מיט אַביסעל לימענע
זאַפט.

דאָס הייסט רויהער וויסער קאָוויאַר.

יעצט איז דאָ אַ צווייטע מעטהאָדע :

נאָכהער ווי מען האָט אַרונטערגענומען די הויט פון רויג, בער זאָלצט מען און מען לאָזט עס שטעהן איבער נאכט. דאָן לעגט מען אַ אַרײן דעם רויג אין אַן אַנדערע כלי און מען שלאָגט דורך מיט אַ לעפעל. דאָן גיסט מען אַרויף הייסעס וואַסער און מען האַלט אין מישען. ווען דער רויג הויבט אָן ווערען ווייס, זייעט מען אָב דאָס וואַסער. ווען דער רויג איז האַלב טרוקען, גיסט מען אַרײן בוימעהל, זאָלץ, פעפער, אַביסעל עססיג, מען מישט דורך און מען שמעלט אַוועק אויף אַ פּאָאר טעג. נאָכהער איז עס גוט צום עסען.

118. זויערע פיש.

נאָכדעם ווי די פיש ווערען אָבגערייניגט, זאָלצט מען זיי אַײן. אַ שטונדע זאָלען זיי פערבלייבען אין זאָלץ. נאָכהער בראַקט מען אַרײן אַ ציבעלע און מען שמעלט זיי קאָכען מיט הייסעס וואַסער. ווען די פיש הויבען אָן ווייך צו ווערען, לעגט מען אַרײן אַ שטיקעל פיש-קייק, אַביסעל ראָזשינקעס און מען מאַכט זיי זויער מיט לימענע זאַפט, עססיג אָדער זויער-זאָלץ. אַ פּאָאר לאָרבער בלעטער און ענגליש גע-ווירץ לעגט מען אַרײן ביים פּאַרטיג ווערען.

די פיש שמעלט מען דאָן אַוועק זיך אָבקהילען און דאָן סער-ווירט מען.

119. פיש און פומער זופ.

צו דיעזען צוועק זיינען גוט די מאָגערע פישען, ווי העכט, פייק, פּלאָונדערס און פּליוק ; העדאָק און קאָד.

נאָכדעם ווי די פיש ווערען גוט אָבגערייניגט, זאָל מען זיי טיכ-טיג איבערוואַשען, צושפּאַלמען אין צווייען און צושניידען אויף שטיק-לעך צוויי אָדער דריי פינגער ברייט. דאָס זאָלצט מען אַײן און מען לאָזט עס שטעהן איבער נאכט. דאָן נעהמט מען אַרויס און מען וואַשט עס גוט דורך.

אין דער פּאַן שניירט מען אַרײן סלייסעס וואָרצעל-פעטרושקע

און סלאיסעס ציבעלע. דאן לעגט מען ארויף די פיש און מען גיסט אָן קאלטעס וואַסער צו פערדעקען די פיש. מען שיט אַרײַן אַביסעל זאַלץ און פּעפּער.

ביים קאָכען זאָל מען אָפּט אָבשוּימען. ווען די פיש קאָכען צו שטאַרק, זאָל מען אַרײַנטריבען אַ פּאָאר טראָפּען עססיג אָדער לימענע זאַפּט, אָדער גאָר צוגיסען אַביסעל קאַלטעס וואַסער. דערווייל לעגט מען אַרײַן עטליכע שטיקלעך פּוטער.

מען זאָל אויפּפאַסען עס זאָל זײַן געזאַלצען צום געשמאַק. דאָן פּאַנגט מען אָן אַרײַנצולעגען שטיקלעך פּוטער אין אַ פּאַן, געהאַקטע פּעטרושקע, מען מישט דורך מיט מעהל און קאַלטע מילך. דערצו גיסט מען אַרײַן אַביסעל פּיש-זופּ און מען מישט אזוי לאַנג ביז עס ווערט געדיכט. דאָס אַלעס פּרעגעלט מען דורך בעזונדער. דאָן רוקט מען אָב דאָס פּיש-קעסעל פּון פּײַער און מען גיסט דאָס אַלעס אַרײַן אין אַ זײַט.

ווען די פיש ווערען אויפגעגעבען, שניידט מען אַרײַן עטליכע שטיקלעך לימענע. מען סערווירט כּרײַן און קאַרטאָפּעל, געקאָכט אין זאַלץ-וואַסער.

120. פיש מיט סאַרדינען.

מען נעהמט אַזעלכע פיש ווי מיר האָבען פּריהער אויסגערע-כענט, אָבער מען שפּאַלט זײַ ניט, זאָנדערן מען נעהמט בלוז די גאַנצע מיטעל-שטיקער. דיעזע זאַלצט מען אַײַן אויף אַ שטונדע. דאָן ווישט מען אָב די פיש מיט אַ טוך. מען צוהאַקט אַכט סאַרדינען, אַ גאַנצע ציבעלע, גרינע פּעטרושקע און די שאַלאַכץ פּון אַ לימענע. דאָס אַלעס מוז זײַן גוט צובראָקט. מען מישט אַרײַן אַביסעל פּעפּער.

דערווייל שטעלט מען קאָכען די פיש אין אײַנפאַכעס וואַסער. ווען די פיש ווערען פאַרטיג, נעהמט מען זײַ אַרויס, מען בעשמירט זײַ מיט די געהאַקטע סאַרדינען, מען גיסט אַרויף פּינף צושלאָגענע אוי געלעכלעך, דעם זאַפּט פּון אַ לימענע, אַביסעל צושמאַלצענע פּוטער, אַביסעל זעמעל-ברעקלעך און דאָס שטעלט מען אַרײַן אין אויווען זיך דורכבראַטען.

121. פיש מיט זויער-קרויט.

דאָס קרויט שטעלט מען אוועק קאָכען מיט אַ געפרעגעלטע ציי-
בעלע. די ציבעלע זאָל מען פרעגלען אין פוטער אָדער קריסקאָ.
דערווייל זירט מען אָב די פיש אין זאָלץ-וואַסער, מען נעהמט
דאָן אַרויס די ביינער און מען צוברעקעלט די פיש אויף קליינע
שטיקלעך. נאָכהער צובראָקט מען צוויי ציבעלעס און מען לאָזט זיי זיך
גוט איינפרעגלען. דאָס לעגט מען אַריין אין אַ פאַן צוזאַמען מיט די
פיש און מיט צוויי אָדער דריי איי געלעכלעך און פוטער. דאָס פרע-
געלט מען 15 מינוטען. דאָן שיט מען אַריין אַביסעל פעפער, נאָך אַ
פאַר איינגעלעכלעך, אַן עס-לעפעל זעמעל-מעהל און מען לאָזט עס
דעמפּפּען אַ פערטעל שטונדע. נאָכהער סערווירט מען עס מיט'ן קרויט.

122. קאַרפּען.

מיר האָבען שוין איינמאָל בעמערקט, אַז קאַרפּען זיינען ניט
קיין זעהר גוטע פיש צום עסען. זיי זיינען איינפאַך שווער צום פער-
דיהען. אָבער אַ גוטער, פרישער קאַרפּ, איז אין דער ווירקליכקייט,
ניט ערגער פון קיין אַנדערען פעטען פיש, ווי דער ווהייטפיש.
קאַרפּען זיינען דאָ עטליכע מינים. דער בעסטער מין איז דער
זאָגענאָנטער ווינטער-קאַרפּ. דאָן שפיעלט איבערהויפט אַ ראָלע פון
וואָס פאַר אַ וואַסער דער קאַרפּ קומט.

דאָ, אין אַמעריקא, ווערט דער קאַרפּ ניט געגעסען פון דעם אַמע-
ריקאַנער. נאָך מעהר, דער אַמעריקאַנער זוכט אויסצוראָטען דעם
קאַרפּ פון די גוטע טייכען, און דערפאַר געפינט מען קאַרפּען, אָפטמאָל,
בלויז אין שלעכטע און שמוציגע וואַסערן, וואָס זיינען פול מיט
קאַנאַלען-אויספלוס. דאָס מאַכט דעם קאַרפּ צו זיין נאָך ערגער ווי
ער איז נאַטירליך.

די פיש-הענדלער וויסען שוין וואָס פאַר אַ פיש זיי קריעגען.
אַ גוטער און עהרליכער פיש-הענדלער, וועט גאָר ניט קויפען דעם
קאַרפּ וואָס קומט פון די פאַסקודנע וואַסערן. דערפאַר דאַרף די הויז-
פּרוי, וואָס וויל דוקא קויפען קאַרפּ, וויסען מיט וועמען זי האַנד-
לעלט, כדי זי זאָל ניט קריגען יענע אבשטויסענדע פיש.

123. געבאקענער קארפ.

נאָכדעם ווי דער קארפ ווערט אָבגערייניגט פון אינוועניג און פון דרויסען, זאָל מען איהם בלוז לייכט איינשניידען אָבער ניט צושניידען. דאָן זאָל מען איהם איינזאָלצען און בעפעפערען. א שטונדע אָדער צוויי אין אזא צושטאַנד איז זעהר גוט.

נאָכהער וואָשט מען איהם אויס, מען צושלאָגט אייער מיט וואַ-סער, און מען טונקט איין דעם פיש, מען בעשפרענקעלט איהם מיט זעמעל-מעהל און מען פרעגעלט דאָן די פיש אין פוטער אָדער קריסקאָ ביז זיי ווערען גוט ברין. נאָכהער לאָזט מען זיי אָבטריקענען אויף א טוך, אונטער וועלכען עס ליעגט לעש-פאפיר (blotting paper). די פיש ווערען סערווירט הייסערהייט.

124. אָבגעקאָכטער קארפ.

דער קארפ ווערט צובערייטעט צום קאָכען ווי פריהער, אָבער מען צושניידט איהם אין שטיקער. מען שטעלט איהם קאָכען מיט עססיג געמישט אויף דער העלפט מיט וואַסער. אין דעם לעגט מען אריין עטליכע נעגעלעך, פינף גאַנצע פעפער, שאַלאַכץ פון לימענע, וואָרצעל פון פעטרושקע און זאַלץ. דאָס לאָזט מען קאָכען לאַנגזאַם 30 מינוטען. דאָן רוקט מען עס אַוועק פון פייער און מען לאָזט אָב-קיהלען. נאָכדעם נעהמט מען אַרויס די פיש, מען בעשיט מיט גרינע פעטרושקע און מען סערווירט.

125. פיש מיט קארטאָפּעל.

וואָס פרישער דער פיש, אַלץ איינפאַכער זאָל ער געקאָכט ווערען. קליינע, האַלב-פונטיגע קארפּען, וועלכע זיינען גאַנץ פריש, זאָלען ווערען אָבגערייניגט, איינגעזאָלצען אויף א שטונדע, און דאָן גע-שטעלט קאָכען אויף זעקס מינוטען. נאָכהער שניידט מען אַריין אַ ציבעלע און מען לאָזט קאָכען פינף מינוטען. דערווייל שוילט מען אָב קארטאָפּעל, מען נעהמט אַרויס די פיש און מען לעגט אַריין די צו-שניטענע קארטאָפּעל. די פיש ווערען פאַרטיג, און די קארטאָפּעל ווע-

רען ווייך. מיט דריי מינוטען פריהער, שיט מען אריין נאך אביסעל זאלץ און פעפער, און מען סערווירט ווארעם אָדער קאלט. אויף דיעזער ארט מעג מען קאכען אלערליי אנדערע פישען.

126. קארפען מיט פוטער.

אם בעסטען איז צו צושפאלטען דעם קארפ אין צווייען פון רוקען. נאטירליך, שוין נאכדעם ווי מען האָט פאָרויכטיג אַרויסגע- נומען אַלע אינגעווייד פון פיש. דאָן וואַשט מען נאָך אַמאָל איבער. מען קאָכט איהם מיט זאַלץ-וואַסער, ציבעלעס, געווירץ און גאַנצע פעפער. נאָכדעם ווי דער פיש איז פאַרטיג, נעהמט מען איהם אַרויס און מען בעגיסט איהם מיט עססיג. דאָן לעגט מען איהם וויעדער אַריין אין זיין זוף און מען גיסט אַריין אַביסעל עססיג. איין קאָך דורך איז גענוג. דער פיש ווערט דאָן אַרויסגעלעגט אויף אַ הייסע שיסעל און מען גיסט אויף איהם אַרויף קאָכעדיגע פוטער.

127. געדעמפּטע קארפען.

א קארפ פון אונגעפעהר צוויי פונט, אָדער צוויי און אַ האַלב, ווערט צובערייטעט און צושנימען ווי פריהער, פון רוקען. מען נעהמט אַ פערטעל פונט פוטער, אַ האַלבע גלאָז וויינעססיג, זעקס שטיקלעך צוקער, אַ ציבעלע, אַביסעל געווירץ און זאַלץ. דאָס לעגט מען אַריין אין דער פאַז, מען לעגט אַריין דעם פיש, מען דעקט צו און מען לאָזט דעמפּפּען לאַנגזאַם אויף אַ קליינעם פייער. אַ שטונדע איז גענוג. דאָן נעהמט מען אַרויס דעם פיש און מען סערווירט איהם מיט כריין.

128. קארפ אין זויערן.

אם בעסטען איז דער קארפ זאָל זיין אַ לעבעדיגער, דאָן האָט ער אין זיך דאָס בלוט. נאָכדעם ווי דער קארפ איז אָבגעשאַכען, עפענט מען איהם, און וועהרענד מען נעהמט פאָרויכטיג אַרויס די אינגעווייד, זעהט מען,

אז דאָס בלוט זאָל אַרײַנקאָפּען אין עססיג, וואו מען צומישט עס. דער קארפ ווערט דאָן גוט אָבגע־רײַניגט, אָבגעוואַשען, צושיטען אויף שטיקער, בעזאָלצען און אַרײַנגעלעגט אין עססיג. אין דעם גיסט מען אַרײַן אַ האַלבע גלאָז לאַגער־ביער, עטליכע שטיקלעך לימענע, ציבע־לעם, וואָרצלען פון פעטרושקע, אַ פּאָאר שטיקלעך קאָרע פון קאָרן־ברױט און אַביסעל ענגלישעם געווייז.

אַזױ שטעלט מען אַוועק די פיש קאָכען. ווען עס זאַמעלט זיך שוין אָן שוים, מעג מען פּערזוכען די פיש. מען מעג נאָך צושיטען זאָלץ צום טעם. דאָן לעגט מען אַרײַן נאָך צוקער אָדער סירופ. מען לעגט אַרײַן אָנגעריבענע פיש־קײ, אַ קלײן שטיקעל זױער־זאָלץ און אַ האַלבע גלאָז רױטען ווײן. דאָס לאָזט מען זיך דורכקאָכען. דאָן סער־ווירט מען מיט כרײן.

129. געבאַקענע אָקענעס אויף רומענישער מאָדע.

די אָקענעס עפענט מען בלוין, אָבער מען שאַכט זיי ניט אָב. דאָן וואַשט מען זיי גוט אויס, מען בעזאָלצט זיי און מען לאָזט זיי אַזױ שטעהן וועניגסטענס אַ שטונדע. נאָכהער וואַשט מען זיי אויס און מען שטעלט זיי קאָכען אין זאָלץ־וואַסער אויף צעהן מינוטען. דאָן לעגט מען זיי אַרײַן אין אױווען און מען לאָזט זיי דאָרט בײַ אַ גוטעם פיער, אויף 25 מינוטען, אָדער, מען בראָט זיי פריהער און מען זירט זיי אָב נאָכהער.

דאָן ווערען זיי אַרײַנגעלעגט, הייסערהײט, אין זאָלץ וואַסער, אָדער ווײן־עססיג און צו דעם לעגט מען צו אַ צורײבענעם רױטעם פעפּערעל.

130. שלײען אָדער בלעק־פיש.

דאָ, אין אַמעריקא, האָבען מיר ניט קײן שלײען. דער שלײען איז אױסדריקליך אַ פיש פון פרישעם וואַסער, אָדער אַ טײך־פיש. אָבער, דורך אַ עהנליכקײט, רופט מען דעם בלעק־פיש, שלײען. דער בלעק־פיש איז אַ ים־פיש און וועגט אַמאָל אויך 16 און 18 פונט. ער ווערט, מײסטענטהײלס, געכאַפט אין פריהלינג און הערבסט.

ער איז א סך א בעסערער פיש ווי דער שליען, און מען דארף וויסען ווי איהם פאָרצובערייטען.

דער בלעקפיש זאָל ווערען איינגעזאלצען אויף א פאָאר שטונדען. דאָן אויסגעוואשען. מען זאָל איהם איינהאקען און מאַכען פיש-קניידלעך. די פיש ווערען צובערייטעט אַקוראַט ווי צום פילען און אויף אזוי געקאָכט.

מען קען די בלעקפיש קאָכען איינפאָך מיט קארטאָפּעל ; מען קען איהם מאַרינירען און מען קען איהם אויף פרעגלען.

אַם בעסטען איז ער, ווען מען ציהט פון איהם אַרונטער די הויט, און מען פרעגעלט איהם אין קריסקאָ אָדער פוטער.

131. פיש-קאָטלעמען.

אַלע מאָגערע פיש, סיי פון פרישעס וואַסער, סיי פון ים, זיינען גוט פאַר קאָטלעמען. זיי ווערען צוהאַקט ווי פאַר געפיללמע פיש. אָבער מען מישט אין זיי אַרײַן דעם ווייכען טהײל פון זעמעל, פוטער, אייער, געהאַקטע ציבעלע, זאַלץ און פעפער. דאָס ווערט נאָך אַמאָל גוט דורכגעהאַקט און דאָן דורכגעקנעמען. עס ווערען דערפון געמאַכט פלאַכע קאָטלעמען, אין דער פאָרמע פון לאַטקעס, אָבער עטוואָס דינער. דיעזע פרעגעלט מען אין פוטער אָדער אַליווען-אויל, ביז זיי ווערען געל-ברויַן.

132. העררינג קאָטלעמען.

מען נעהמט צוויי העררינג, מען שיילט זיי אָב און מען ציהט אַרויס די אינוועניגסטע מיטעל-ביינער. דאָן לעגט מען זיי אַרײַן אין וואַסער צו ווייקען אַ שטונדע. נאָך דיעזער שטונדע גיסט מען אָן פרישעס וואַסער און מען לאָזט זיי ווייקען נאָך אַ שטונדע.

נאָכהער נעהמט מען אַרויס די העררינג און מען רייניגט פון זיי גוט אויס די ביינער. מען האַקט זיי אײַן ווי אַנדערע פיש, מען לעגט אין זיי אַרײַן ווייכע פון זעמעל, פוטער, אייער, געהאַקטע ציבעלע און אַביסעל פעפער. אַם בעסטען איז זיי צו פרעגלען אין אַליווען

אויף אָדער קריסקאַ. וועהרענד מען פרעגעלט זיי, זאָל מען איינבראַקען אַ ציבעלע אין דעם פעט.

133. פיש מיט סמעטענע.

מען צושניידט צוויי מיטעלמעסיגע קארטאָפּעל און מען לעגט זיי אויס אין דעם פיש־קעסעל בעשמירט מיט אַביסעל פוטער. דאָן לעגט מען אַרײַן די אָבנערייניגטע פיש, אונגעפּעהר אָנדערטהאַלבען פונט ביז צוויי פונט. די פיש זאָלען זיין צושניטען אין דער לענג. מען שיט אַרויף זאַלץ, פעפּער, דאָן לעגט מען נאָך אַ רײהע קארטאָפּעל, אויף דעם גיסט מען אַרויף אַ גלאָז סמעטענע, מען דעקט צו און מען לאָזט קאָכען, אָדער דעמפּפּען לאַנגזאַם ביז די קארטאָפּעל ווערען פּאָלשטענדיג ווייך. דאָן זיינען אויך די פיש פּאַרטיג.

134. פיש געבאַקען און סערווירט אויף אַ פּאַן.

די פּראַנצויזען רופּען עס „פּאַאַסאָן אָ גראַטען“ (*Poisson an-gratin*) און דאָס ווערט געמאַכט אויף פּאָלגענדער אַרט :

אַם בעסטען דאַפּיר, איז דער פעטער ווהײט־פּיש, פּײק, גרויסע אָקענעס, העכט, אָדער נאָר בלעקפּיש ווען מען האָט אַרונטערגעצויגען די הױט.

נאָכדעם ווי די פיש ווערען אָבנערייניגט און אָבגעזאַלצען, זאָלען זיי שמעהן פון אַ האַלבע שטונדע ביז צוויי שטונדען. דאָן וואַשט מען זיי דורך, מען צושניידט זיי אין שטיקער, און מען לעגט זיי אויס אין אַ בלעכענע פּאַן מיט היבש פוטער אין אַלע זײמען. צווישען די פיש לעגט מען אַרײַן היבשע עטליכע שטיקלעך געטריקענטע אָב־געקאָכטע שוועמלעך. מען בראָקט אַרײַן אַ ציבעלע און גרינע פעט־רושקע. דאָן נעהמט מען זעמעל־ברעקלעך, מען מישט זיי אויס מיט מילך און מען דעקט דערמיט צו דעם גאַנצען פיש. דערצו נאָך פּו־טער, אַ גלאָז וואַסער, און מען שמעלט עס אַרײַן אין אַ הײסען אויף ווען באַקען אויף פּערציג מינוטען.

ווען עס ווערט פּאַרטיג, סערווירט מען אין דער הײסער פּאַן.

135. קארעסען מיט סמעטענע סאָם.

קארעסען, אין אמעריקא, זיינען די זונן-פיש (Sun-fish). וואָס גרעסער זיי זיינען, אלץ בעסער. מען רייניגט זיי אָב און מען זאלצט זיי איין אויף אַ שטונדע צייט. דאָן ווערען זיי אויסגעוואשען און אָבגעווישט.

דערווייל קאָכט מען אָב סעפאראַט, אַ גרינצייג זופ. ווען די זופ ווערט פארטיג, זייעט מען זי איבער און מען גיסט זי אריין אין אַ פיש-קעסעל. אין דיעזער זופ לעגט מען אריין די קארעסען. עס מוז זיין גענוג זופ צו בעדעקען די פיש. דאָס לאָזט מען אויפירען ביי אַ שטארקעס פייער.

וועהרענד די פיש קאָכען, נעהמט מען אַ גלאָז סמעטענע, אַ האַלבען עס-לעפעל פוטער און אַן עס-לעפעל מעהל. דאָס צומישט מען גאנץ גוט ביי אַ לייכטעס פייער. ווען די פיש ווערען פארטיג, נעהמט מען זי ארויס פון דער זופ. די זופ ווערט אויסגעמישט מיט דער סמעטענע-פערמישונג און דאָן בעגיסט מען מיט דיעזען סאָם די פיש.

136. געהאקטער פיש-בראמען.

נאָכדעם ווי די פיש זיינען גוט אָבגערייניגט, ביינערט מען זיי אויס, מען זאלצט זיי גוט איין און מען לאָזט זיי שטעהן כאָטש אַ שטונדע. נאָך דעם וואָשט מען זיי אויס, מען בעשיט מיט אַביסעל פעפער. דערווייל פרגעלט מען איין אזוי פיעל צוברענטע ציבעלע וויפיעל אַ לעפעל פוטער קען פערנעהמען. דאָס לאָזט מען אָבקהלען. מען פערמישט דערמיט די פיש מיט ווייכען זעמעל. מען גיסט אריין אַביסעל מילך און מען צוהאקט גאנץ גוט. נאָכהער איז גוט דאָס צו צושטויסען מיט אַ האַמער. מאַנכע האַקען גאָר ניט די פיש, נאָר זיי צוקלאַפען גאנץ גוט אין אַ שטויסעל. אין דעם לעגט מען אריין צוויי רויהע געלעכלעך, איין גאַנצעס איי אַ געקאָכטעס און מען מישט גוט אויס. מען מאַכט דערפון לענגליכע קאָטלעטען, וועלכע מען טונקט איין אין מעהל. אין יעדען קאָטלעט שטעקט מען אריין אַ רויהעס שטיקעל מעהר אָדער פעטרושקע, דאָן קייקעלט מען דאָס דורך אין אַ

צושלאַגענעם איי, ווי אויך אין זעמעל-מעהל און מען פרעגעלט עס אין הייסער פוטער, קריסקאָ אָדער אָליווען-אויף.

עס מוז ווערען גוט ברין אום מען זאָל וויסען, אז דאָס איז פאַרטיג.

187. געהאַקטער העררינג בראַמען.

נאָכדעם ווי די העררינג האָבען געוויקט צוויי שטונדען אין צוויי פערשיעדענע וואַסערן, שילט מען זיי אָב און מען נעהמט פון זיי אַרויס אַלע ביינער. דאָן האַקט מען זיי אַיין. מען מישט זיי אויס מיט אַ ציבעלע געפרעגעלט אין פוטער, מען שיט אַריין זעמעל-ברעקלעך, מען שלאָגט אַריין אַן איי אָדער צוויי און אַ לעפעל סמעטענע. דאָס מישט מען גוט אויס און מען מאַכט לענגליכע קאַטלעטען, וועלכע מען טונקט אַיין אין זעמעל-מעהל. דאָן פרעגעלט מען אין הייסע פוטער אָדער קריסקאָ.

188. געבראַמענע געהאַקטע העררינג.

אַם בעסטען איז ווען מען וויקט אַיין די העררינג אויף אַ שטונדע אין וואַסער און דאָן אַ שטונדע און אַ האַלב אין זיסער מילך. מען שילט זיי אָב און מען ביינערט זיי גוט אויס. דאָן צוהאַקט מען זיי.

אויף די העררינג צובראַקט מען אַ מיטעלמעסיגע ציבעלע און מען פרעגעלט זי אַיין אין פוטער, אַיין גלאָז סמעטענע, צוויי געלעכלעך און אַ פערטעל גלאָז צוריענע זעמעל. די הויז-ווירטהין זאָל אויפֿ-פאַסען, עס זאָל ניט זיין צו געדיכט. אויב יא, דאָן גיסט מען אַריין נאָך אַביסעל סמעטענע. דאָס אַלעס מישט מען גוט אויס מיט'ן צו-האַקטען העררינג.

נאָכדעם נעהמט מען די פאַן, מען שמירט גוט אונטער מיט פּו-טער, מען שיט אַריין זעמעל-מעהל אָדער קרעקער-דאָסט. דאָן לעגט מען אַריין דעם העררינג, מען בעשיט מיט אַביסעל פעפער און מען לאָזט דאָס זיך בראַמען אין אַן אויווען וואָס איז ניט צו הייס. דריי פערטעל שטונדע איז גענוג.

139. פרעפארירטע העררינג.

מען נעהמט צוויי העררינג, פיער געקאכטע מיטעלמעסיגע קאר-טאָפּעל, צוויי בוריקעס אָבגעזאָמטענע, אַ לעפעל צוהאַקטע ציבעלע, צוויי עס-לעפעל אַליווען-אויף, אַ טהעע-לעפעלע מושטאַר, אַ האַלב לעפעלע ברוינעם צוקער, צוויי עס-לעפעל עססינ.

נאָכדעם ווי די העררינג זיינען אויסגעוויקט נעוואָרען אין וואַ-סער און אין מילך, ביינערט מען זיי אויס, דאָן שפאַלט מען זיי אין דער לענג. מען לאָזט ליגען די העלפטען אָפּען, וואוהין מען לעגט אַרײַן די צושניטענע קאַרטאָפּעל און בוריקעס, און מען שניידט נאָך צו סלייסעס ציבעלע און סלייסעס גרינע אוגערקעס.

ווען די העררינג האָבען געהאַט מילכס, צורייבט מען זיי מיט אַ לעפעל און מען גיסט אַרײַן זיסען קריעם (סמעטענע). דאָס גיסט מען פריהער אַרויף אויף די העררינג. דאָן נעהמט מען דעם מושטאַר, דעם צוקער און אויף, מען מישט עס גוט דורך, מען גיסט נאָך צו עססיג און מען בעגיסט די העררינג. אין אַ שטונדע אַרום זיינען זיי גוט צום עסען.

140. פיש מיט אייער.

אירגענד אַ מאָגערער פיש, סיי פון פרישעס וואַסער, סיי פון ים וואַסער, איז גוט צו דיעזען צוועק. דער פיש זאָל וועגען, אונגע-פעהר, פון אַנדערטהאַלבען פונט ביז צוויי פונט.

נאָכדעם ווי דער פיש ווערט אָבגערייניגט, אָבגעוואַשען, אַייג-געזאַלצען און נאָך אַמאָל אָבגעוואַשען, לעגט מען איהם אַרײַן אין אַ פאַן מיט 5 לאָרבער-בלעטער, 6 קערנער גאַנצען פעפער, אַביסעל סעלערי, אַייז ציבעלע. מען גיסט עס אָן מיט זאַל-וואַסער און מען קאָכט ביז דער פיש ווערט ווייך. דאָן נעהמט מען פאַרזיכטיג אַרויס דעם פיש, ער זאָל זיך ניט צוברעקלען, און מען לעגט איהם אוועק אויף אַ שיסעל.

וועהרענד דער פיש האָט זיך געקאָכט, האָט מען אויך אָבגעזאָמטען פינף אָדער זעקס אייער, 20 מינוטען צייט, זיי אָבגעשיילט און צו-ריבען. די אייער לעגט מען אַרײַן אין אַ קליינער פאַן מיט אַ היבשע

ביסעל פוטער און מען שמעלט זיי אויפ'ן הייסען אויווען. וועהרענד דאָס קאָכט, שיט מען אַריין אַביסעל זאַלץ און מען מישט גוט אונטער. דאָן גיסט מען אַריין אַביסעל פון דער איבערגעזיעגענע פיש-זופ. ווען עס ווערט געדיכט, נעהמט מען אַרונטער און מען גיסט אַריין דעם רעסט פון דער איבערגעזיעגענע פיש-זופ, מען מישט גוט אויס און מען לאָזט הייס ווערען. דערפון בילרעט זיך אַ געדיכטע סאָס, מיט וועלכען מען בעגיסט די פיש. מען שיט דאָן אַרויף אַביסעל געהאַקטע פעטרושקע און אַביסעל געהאַקטען קרופ.

141. געהאַקטע געבראַמענע העררינג.

די העררינג זאָלען געווייקט זיין אין וואַסער און אין מילך. דאָן ביינערט מען זיי גוט אויס, און מען האַקט זיי אַיין. מען צושמעלצט צוויי אונזעס פוטער צו דריי העררינג, און מען בעגיסט דערמיט די העררינג.

מען נעהמט אַיין אונז געטריקענטע שוועמלעך און מען קאָכט זיי אָב. מען דאַרף זעהן, אז דאָס וואַסער פון די געקאָכטע שוועמלעך זאָל זיך גוט אָבריינען. דאָן צוהאַקט מען די שוועמלעך מיט אַ מיטעל-מעסיגער ציבעלע. דאָן מישט מען זיי אויס מיט'ן העררינג און מען האַקט זיי נאָך אַמאָל. אויב די העררינג האָבען מילכס, צורייבט מען זיי מיט אַ שטיקעל פוטער און מען מישט אַריין צו די העררינג. נאָך-הער שלאָגט מען אַריין אַ ווייסעל פון אַן אַיי, כדי דאָס אַיינגעהאַקטע זאָל זיך פעסט האַלטען. מען מאַכט דערפון לאַנגע קאָטלעטען, מען טונקט זיי אין זעמעל-מעהל אָדער קרעקער-דאָסט (cracker dust), מען שמירט אויס די פאַן מיט פוטער און מען לעגט אַריין די קאָטלעטען.

מען בראָט די העררינג לאַנגזאַם, כדי זיי זאָלען זיך גוט דורכ-בראָטען. אַ האַלבע שטונדע איז גענוג פאַר זיי פאַרטיג צו ווערען.

מען סערווירט זיי אויף אַ הייסען טעלער, מען לעגט אַרום גע-קאָכטע קארטאָפעל.

142. איינפאך געבראָטענע פיש.

פיש בראַטען אויף קויהלען (to broil), זיינען אַם לייכטעסטען צום פערדייהען.

צו דיגעזען צוועק מעג דער פיש זיין אַביסעל פעטער, איז ער דאָן געשמאַקער. אין דער ווירקליכקייט איז אָבער דער אונטערשיעד נאָר ניט גרויס. עס מעג זיין סיי וואָס פאַר אַ פיש איז ער אַלץ גוט און געשמאַק געבראָטענערהייט.

און אום דאָס צו טהאָן, איז נאָר ניטאָ פיעל אַרבייט. פאַר אַלעמען, מוזען מיר דאָ בעמערקען, אַז מען קען אין קיין אַרט צובערייטעטע פיש אַזוי שנעל דערשפירען זייער פרישקייט אָדער אַלטקייט, ווי אין פיש געבראָטען אויף קויהלען. דערפאַר זאָל מען זיין זעהר פאָרויכטיג וואָס פאַר אַ פיש מען געברויכט.

נאָכדעם ווי די פיש זיינען גוט אָבגערויניגט געוואָרען, זאָל מען אַוועקשניידען די קעפּ, זיי אויסוואַשען און איינזאַלצען אויף אַ האַל-בע שטונדע ביז צוויי שטונדען. זיי מעגען אויך שטעהן אין זאַלץ ביז איבער נאַכט. דאָן וואַשט מען זיי ווידער אויס, מען נעהמט אַ דראָט, מען צושפאַלט די פיש פון רוקען, מען לעגט זיי אויס אויפ'ן ברעט און מען לעגט זיי בראָטען ענטוועדער אויף האַלץ-קויהלען, אָדער אויף די געוועהנליכע שטיין-קויהלען וואָס מיר האָבען. אַם נויטהינסטען איז אַ גוטע היטץ, דאָך ניט צו הייס. מען קען די פיש אויך בראָטען אויף דער היטץ פון די געז. נאָר עס זאָל ניט זיין קיין צו שטאַרקער פלאַם.

עס איז שווער צו בעשטימען די צייט ווען די פיש קענען פאַר-טיג ווערען. די הויזווירטהין קען נאָר וויסען, אַז די פיש זיינען פאַר-טיג, ווען זי ברעכט זיי אויף אין דער דיקער זייט און זעהט, אַז זיי זיינען דורכגעבראָטען.

דיגעזע פיש זיינען גוט סערווירט צו ווערען מיט געקאָכטע הייסע קאַרטאָפּעל, בעשפרענקעלט מיט פעטרושקע און קרופּ.

143. מאַרינירטע הערדינג.

אַם בעסטען איז דעם הערדינג אימער צו ווייקען אין וואַסער און פּוילץ. ווען ניט, זאָלען די הערדינג ווייקען 12 שטונדען אין דריי

פערשיעדענע וואסערען. דאן זאל מען זיי גוט אויסרייניגען און איר-
בערוואשען.

מען זידט אויף עססיג, אביסעל פעפער און לאָרבער-בלעטער.
דאָס לאָזט מען פאָלשטענדיג אויסקיהלען. נאָכהער צורייבט מען די
מילכס פון די העררינג, מען צומישט עס גוט מיט'ן עססיג, און מען
בעגיסט דערמיט די העררינג.

דאן צובראָקט מען ציבעלעס, נאָך לאָרבער בלעטער, אביסעל
ענגליש געווירץ און מען לאָזט אלעס שטעהן אייניגע שוונדען ביז
עס ווערט גוט צום עסען.

144. איינגעזאלצענע פיש.

פיש, גוט איינגעזאלצען, קענען שטעהן אפילו אַ גאנצע וואָך,
איבערהויפט, ווען זיי געפינען זיך אין אַן אייז-קאסטען. אַם בעסטען
איז אָבער, ווען מען געהמט זיי אַרויס, אויפ'ן דריטען טאָג פון זאַלץ-
וואסער און מען לאָזט זיי זיך אביסעל אָבטריקענען. דאן האַלט מען
זיי אין דעם האַלב-טרוקענעם צושטאַנד אפילו אַ מאָנאַט און מעהר.
זיי ווערען ניט קאַליע.

ווען מען וויל זיי קאָכען, מוז מען זיי איינוויקען אין אַ פּאָד
וואסערן, און דאן זיינען זיי, מייסטענטהיילס, גוט צום איינהאַקען.



145. פלייש

ביז וואָנען די וויסענשאַפט וועט אויסגעפינען גאַנץ גענוי, וואָס עס קען ערועטצען דעם פלאַטץ פון פלייש — ביז דאָמאָלס וועלען מענשען מוזען עסען פלייש.

מענשען האָבען געגעסען פלייש זייט זיי זיינען געוואָרען מענשען, און פיעללייכט נאָך פון פריהער. ניט נאָר דער גאַנצער מענשליכער קערפער בענויטהיגט פלייש, נאָר איינפאַך דער מאָגען בעדאַרף פלייש אום ער זאָל זיך האַלטען אין אָרדנונג.

פלייש איז אַלזאָ אונזער נאָרהאַפּטעסטע שפייז און אונזער בעסטע שפייז. די פלייש־עסענדע נאַציאָנען זיינען די פּעהיגסטע און פאַרטגעשריטענסטע. די כינעזער, די רוסען, און די פעלקער וואָס וואָהנען אויף די באַלקאַנישע אינזלען, עסען וועניג פלייש; די שקלאַפּישע הינדוסען עסען גאָר ניט קיין פלייש. די ענגלאַנדער, די אמעריקאַנער, זיינען די גרעסטע פלייש־פּרעסערס; נאָך זיי קומען די פראַנצויזען און די דייטשען.

אָבער ניט פילאָזאָפירען ווילען מיר יעצט, נאָר זיך בעשעפטיגען מיט דער קונסט פון קאָכען. אָבער, איידער מען קאָכט, מוז מען זיין גענוי בעקאַנט מיט דעם מאַטעריאַל.

דאָס פלייש וואָס בעזיצט דעם גרעסטען טהייל נאָהרונגס־שטאָף, איז דאָס פלייש פון דעם גוט־געפיטערטען אָקס. אָבער ניט דער גאַנצער טהייל פון אָקס איז גוט צום עסען. דאָס הייסט, מען וואָלט איהם געמעגט עסען אין גאַנצען, נאָר מאַנכע טהיילען זיינען די בעסטע.

דער קצב וועט באַלד אויסגעפינען, אויב די פרוי, וואָס קויפט ביי איהם פלייש, איז אַ מבין אויף פלייש; און אויב, ווען זי קריעגט אַ גוט שטיקעל פלייש, ווייס זי וואָס צו טהאָן דערמיט. אויב ער ערפּאָהרט, אַז זי ווייס טאַקי ניט, דאַן גיט ער איהר דאָס ערגסטע פלייש. ווען ער ווייס אָבער, אַז זי איז אַ מבין און ווייס אויף ווי צו קאָכען, דאַן איז ער פאַרזיכטיג.

אין מאַנכע פעלע וויעדער, קען זיך דער קצב ניט העלפֿען, ווייל די גאַנצע בהמה טויג ניט. דאָס הייסט, אויב דאָס איז אַן איבער־געוואַקסענער אָקס, שלעכט גענעהרט און אויסגעמאַגערט, דאָן טויג ניט דאָס פֿלייש סיי־וויססיי. דאָס זעלבע איז אויך, ווען דאָס פֿלייש קומט פֿון אַ מאַגערע קוה, אָדער, די בהמות זיינען שלעכט געהאַלטען געוואָרען און אום זיי זאָלען ניט אומקומען, האָט מען זיי געקוילעט.

דאָס פֿלייש פֿון אַזעלכע בהמות איז זעלטען גוט. ווי געזאָגט, קומט דאָס בעסטע פֿלייש פֿון דעם גוט־גענעהרטען און געזונדען אָקס.

גוטעס פֿלייש קריעגט מען אויך פֿון גוט־גענעהרטע און גוט־געהאַלטענע לעמער.

ציעגען־פֿלייש איז זעלטען גוט. עס איז ענטוועדער צו פעט, אָדער עס האָט אַן אונאַנגענעהמען גערוך. דאָן קומען עופות.

דאָס בעסטע פֿון אַלע עופות איז די הוהן, ווען זי איז געהאַלטען געוואָרען ספֿעציעל צו עסען, פעט ווערען און געשלאַכטעט צו ווערען. נאָך דער הוהן קומט דער ענדיק. דאָן די קאַטשקע. גאַנז איז שווער צום פֿערדייהען. טויבען זיינען זעלטען גוט צום עסען.

עס זיינען דאָ נאָך אַנדערע זעהר גוטע פֿליישען, וואָס אַ איד מעג עסען, ווי הירשען־פֿלייש, ליידער אָבער קען מען דאָס ניט קריעגען, און פֿיעלע, פֿיעלע טויזענדער אידען לעבען אויס זייערע יאָהרען און קריעגען קיינמאָל ניט אַזאַ פֿלייש.

יעצט וועלען מיר אַלזאָ ווייטער רעדען וועגען די פֿליישען וואָס זיינען בנמצא פֿאַר אידען.

קאַלב־פֿלייש איז נאָר גוט, ווען דאָס איז פֿון אַן ערוואַקסענעם קאַלב. פֿלייש פֿון גאַנץ יונגע קעלבער האָט די זעלבע בעדייטונג ווי אונצייטיגע פֿרוכט, און דער רעזולטאַט איז שווער צום פֿערדייהען.

עס איז אַ פֿאַקט, אַז דאָס פֿלייש פֿון אַ יונגעם קעלבעלע ליעגט מיט אַנדערטהאַלבען שטונדען מעהר אין מאַגען ווי דאָס פֿלייש פֿון אַן אַלטען אָקס.

ביי אידען עסט מען אויך בן־פֿקועה. דאָס איז אויסדריקליך פֿערבאַטען פֿון די ערצטע, אַלס שעדליך. עס איז אויך גלאַט אַזוי פֿער־

באָטען פון די געזעמטצע פון לאַנד. דאָס איז זעהר אַ גוטעס געזעמטץ און מען זאָל עס בעפאָלגען.

איינעס פון די בעסטע פליישען אין דער וועלט, זיינען די טשאפּס פון אַ לאַם. אַ שעפּס, וואָס איז געהאַלטען געוואָרען ספעציעל אום צום שלאַכטען, און האָט אַלזאָ געקריגען די פאַסערע שפייזען, לייע-פערט דאָס בעסטע פלייש.

ביי אונז אידען העררשט אַ שלעכטע טבע. יעדע הויז-ווירטהין וועט אַכטונג געבען, עס זאָל הלילה וחס ניט אַריינקומען קיין עלטער שטיקעל פלייש אין הויז אַריין. דאָגעגען פיש, פערקוקט מען פיעלע מאָל.

דערפאַר בעמערקען מיר דאָ, אַז ניט קיין פרישע פיש, זיינען איינפאַך פעסט, וועהרענד צו פרישעס פלייש, איז ניט גוט.

מיר רעקאָמענדירען ניט דער אידישער פרוי צו קאָכען פער-עלטערטעס פלייש, אָבער מיר ראַטהען זיי קיינמאָל ניט צו קאָכען קיין פלייש וואָס איז געשלאַכטעט געוואָרען אין דעמוזעלכען טאָג, אָדער מיט אַ טאָג פריהער.

פלייש, גוט צום קאָכען, זאָל ניט זיין אינגער ווי דריי טעג. ווען עס איז עלטער, שאַדעט גאָר ניט. פלייש פאַר אַ זופ, זאָל זיין פרי-שער, אָבער אויך אַלט 24 שטונדען. פלייש פאַר בראַטענס, זאָל זיין עלטער.

דאָס פלייש מעג אויסגעווייקט ווערען, אויסגעזאַלצען, אָבנע-וואַשען און אַוועקגעשטעלט. זאָל עס שטעהן אין אייזקאַסטען ביז עס ווערט רייף (ripe). אפילו 10 טעג וועט עס ניט שאַדען. אָבער פלייש פאַר בראַטען זאָל זיין כאַטש פיער טעג.

אַלע עופות, אפילו אַ יונגע הוהן (spring chicken), זאָלען גע-קאָכט ווערען מיט 24 שטונדען נאָכ'ן שלאַכטען.

מען דאַרף זיך היטען פון אויפגעוואַרעמטע פליישען. אין דעם צווייטען קאָכען, ווערט פערגליווערט דער אַלביומען (דער הויפט נאָה-רונגס-שטאָף), דאָס פלייש פערליערט דאָן אי דעם טעם, איז די נאָהרונג און עס ווערט איינפאַך ווי לעהם פאַר'ן מאָגען. עסט בעסער אַ קאַלטעס שטיקעל פלייש, געקאָכט אפילו מיט אייניגע טעג פריהער, אָבער עסט ניט קיין אויפגעוואַרעמטע שפייזען.

דאָס פלייש, וואָס פאָליובעט דעם מאָגען אַם בעסטען, איז דאָס פלייש וואָס מען האָט אַם איינפאַכסטען צובערייטעט. פאַר אַלעמען איז דאָס בעסטע פלייש יענעס, וועלכעס מען האָט געבראַטען אויף אַ דראַט (broiled), אָהן פעט און אָהן אַ שום אַנדערע זאַך, אויסער אַביסעל זאַץ. נאָכדעם קומט דאָס פלייש פון אַ בראַטען, וועלכער האָט זיך לאַנגזאַם גערעמפּט בלויז מיט אַביסעל וואַסער און איז געוואָרען בריוון פון דער אויווען-היטץ. דאָן קומט דאָס זופען-פלייש ווי מען האָט געקאָכטע פראַסטע בולליאָן זופ. אַלע אַנדערע פּרעפּאַרירטע פליישען מעגען זיין געשמאַקער, אָבער דערפאַר זיינען זיי שווערער צום פּערדייען.

146. ווי מען קלייבט אַב רינד פלייש.

גוטעס רינד-פלייש דערקענט מען אין קאָליר. דאָס פעט איז אַן אויליגע גלאַטקייט, איז ווייסליך און ניט געל. געלעס פעט בע-צייכענט באַלד ענטוועדער אַ קרענקליכע בהמה, אָדער אַ בהמה וואָס מען דאַרף גלאַט אַזוי ניט עסען. דער מאָגערער טהייל פון גוטעס פלייש, איז אי רויטלעך, אי עס זעהען זיך די „פּעדים“.

147. שעפּסען פלייש און לאַם פלייש.

דאָס בעסטע שעפּסען פלייש איז יענעס וואָס זעהט אויס אי רויטלעך, אי זאַפטיג. דאָס פעטע זאָל זיין שטייף און ווייס. לאַם-פלייש איז גוט פּרישערהייט, דאָס הייסט, מיט 24 שטונד-דען נאָכ'ן שלאַכטען. אַ בליק צו דער אָדער אין האַלז קען באַלד בע-ווייזען, אויב דאָס פלייש איז ניט צו אַלט. די אָדער איז בלוי ווען דאָס פלייש איז פּריש. איינע פון די גרעסטע דעליקאַטעסען אין דער וועלט זיינען די פּרישע לאַם-טשאַפּס.

148. קאַלכס פלייש.

ווען די נייערען פון קאַלכ זיינען גוט אַרומגעוואַקסען מיט פעט, דאָן איז עס אַ גוטער סימן, אז דיעזעס קאַלכ האָט גוטעס פלייש.

דאָס בעסטע פלייש אין קאלב, איז יענער טהייל וואָס איז ווייסלעך און פעט.

ווען די אָדער אין שולטער איז ענטוועדער רויט אָדער בלוי, דאָן איז אַ סימן, אז דאָס פלייש איז פריש.

149. געבאָקענע פליישען.

געבאָקענע פליישען, וואָס מען רופט „רואַסט“ (roast), אָדער ווי אנדערע רופען עס, געבראָטענס, קענען ניט צובערייטעט ווערען לויט איין געוויסע רעגעל. די אורזאָכע דערפון איז, וואָס עס הענגט זעהר פיעל אָב ווי גרויס דאָס שטיק פלייש איז, ווי פריש דאָס איז, און בוכשטעבליך, אויף דעם געשמאַק פון יענע וואָס ווילען עס עסען. אויך אָן די מאָגענס פון יענע וואָס עסען.

פאר אלעמען דארף זיין אַ פאסערנדע פאן פון גוס-אייזען.

נאָכהער ווי דאָס פלייש ווערט אָנגעוואַשען און אָנגעווישט, זאָל מען דאָס בעזאלצען און בעפעפערן. בעסער איז איינצורייבען דאָס זאָלץ און דעם פעפער. דאָן זאָל מען אריינגיסען אַביסעל קאָכעדיגעס וואַסער אין דער פאן, אריינלעגען דאָס פלייש און אריינשטעלען אין אַ הייסען אויווען. בעסער איז, די פאן זאָל שטעהן אויף עפעס, ניט אויפ'ן הוילען אויווען. אָט אזוי זאָל מען עס בראָטען 15 אָדער 20 מינוטען, דאָס איבערקעהרענדיג אַ פאָאר מאָל. דאָן זאָל דאָס פייער קלענער געמאַכט ווערען און מען זאָל עס לאַנגזאַם קאָכען ביז עס ווערט פארטיג.

אויף דיעזער אַרט קומען אַרויס ווען עס בלייבען נאָך די זאַפטען פון פלייש. אויב דאָס פלייש איז ניט זאַפטיג און ניט פעט גענוג, איז גוט אַביסעל היהנער-שמאַלץ.

ווען עס האַנדעלט זיך אָבער אום אַ שוואַכען מאָגען, דאָן זאָל דאָס פלייש, ערשטענס, ניט זיין פעט, און צווייטענס זאָל מען דאָר-רויף קיין פעט ניט אַרויפלעגען. מען זאָל אויך אויסמיידען פעפער. דאָס פלייש זאָל פריהער קריעגען 10 מינוטען הייסעס בראָטען פאר יעדען פונט פלייש. דאָס הייסט, אויב עס איז אַ שטיק פלייש פון איין פונט — 10 מינוטען ; פון צוויי פונט — 20 מינוטען ; פון

פינה פונט — 50 מינוטען. דאן זאל מען עס לאָזען לאַנגזאַם זיך
בראָטען ביז עס ווערט פאַרטיג .

די זעלבע רעגעל דאַרף אָנגעווענדעט ווערען ביי שעפּסען-פלייש
און לאַם-פלייש. קאַלבס-פלייש דאַרף האָבען צו צוואַנציג מינוטען
פאַר יעדען פונט.

150. געקאָכטעם פלייש.

מען זאל בעדעקען דאָס פלייש מיט וואַסער, אָבער ניט מעהר.
אויב איהר ווילט אַרונטערנעהמען א געדיכטע זופ, דאן גיסט אָן
מיט קאַלטעם וואַסער, אָבער ווען איהר ווילט דאָס פלייש זאל זיין
זאָפטיג, גיסט אָן מיט הייסעם וואַסער.

ווען מען וויל מאַכען קאָרנד-ביעה, זאל מען וויעדער אָנגיסען מיט
קאַלטעם וואַסער. מען דאַרף אויפפאַסען דאָס וואַסער זאל שנעל גע-
בראַכט ווערען ביז צום קאָך-פונקט, דאן זאל מען אוועקרוקען דעם
טאָפּ און לאָזען דאָס פלייש לאַנגזאַם קאָכען.

צו שנעלעם קאָכען וועט האַרט מאַכען דאָס בעסטע פלייש, און
אויך פערטונקלען דעם קאָליר. לאַנגזאַם קאָכען, וועט ווייך מאַכען
דאָס האַרטעסטע פלייש. מען דאַרף אַכטונג געבען פלייסניג און פאָר-
זיכטיג אָבצושוימען, מען זאל קיין פלייש ניט קאָכען אין קיין אָפּע-
נער סאָס-פאַן. עס זאל קאָכען אין אַ טאָפּ. עס דאַרף קאָכען 25 מי-
נוטען צו יעדען פונט. ניט פאַרטיגעם געקאָכטעם פלייש, איז שעדליך.

151. בראַטען פלייש.

אונטער דיעזען ווייזע בראַטען, פערשטעהען מיר בראַטען אויף
קויהלען (broiling).

מען קען בראַטען אויף צווייערליי אַרטען, מיט פעט און אָהן
פעט. מיט פעט פאַר געזונדע מאַגענס, און אָהן פעט פאַר שלעכטע
אָדער קראַנקע מאַגענס.

די קראַפט אָדער שוואַכקייט פון פייער הענגט אָב פון דעם וואַס
מען דאַרף בראַטען. פאַר אַ ביפּסטייק דאַרף עס זיין קלאָר און שנעל ;

פאר שעפסען-פלייש, אָדער טשאַפּס, זאָל עס זיין קלאָר, אָבער ניט זעהר שנעל, דאָס הייסט, ניט זעהר הייס.

די כלי אין וועלכער מען בראָט, בעשטעהט פון אַ דאָפּעלמען דראָט. אין מיטען לעגט מען אַריין דאָס פלייש. עס איז בעסער, אַז דער דראָט זאָל זיין ציעמליך דין. ווען דער פייער אונטען פלאַמט שטאַרק אויף דורך דעם פעט וואָס קאַפעט אַרונטער פון דעם פלייש, דאַן קען מען דאָס אָבשוואַכען דורך אַביסעל זאַלץ, וואָס מען שיט אַרויף.

אַמבעסטען איז מען זאָל איבערקעהרען דאָס פלייש צוזאַמען מיט'ן דראָט. אָדער ווען מען האָט אַ בראָט-אַייזען (gridiron), זאָל מען אומקעהרען דאָס פלייש מיט אַ צוויינגעל. מיט אַ גאָפּעל איז ניט גוט, ווייל עס רינט אויס דער זאַפט.

אויב דאָס פלייש פיהלט זיך פעסט, ווען מען בעריהרט עס מיט'ן צוויינגעל, דאַן איז עס פאַרטיג.

ווי געזאָגט, קען מען בראָטען אי מיט פעט, אי אָהן פעט. און ווען מען וויל בראָטען מיט פעט, זאָל מען פריהער בעזאַלצען דאָס פלייש, אַרויפלאַגען אויפ'ן דראָט, דאַן אָנשמירען מיט גענווען-שמאַלץ, אָדער היינער-שמאַלץ, אויף דער צווייטער זייט. אין אָנפאַנג זאָל דאָס פייער זיין לאַנגזאַם, אום עס זאָל אַיינציהען דאָס פעטע. דאַן קעהרט מען איבער און מען בעשמירט נאָך אַמאָל מיט פעט.

אָהן פעט, זאָל מען שיטען זעהר וועניג זאַלץ און דאָס בראָטען, אין אָנפאַנג, אויף אַ שטאַרקעם פייער, דאַן שוואַכער מאַכען דאָס פייער, ביז עס בראָט זיך זעהר לאַנגזאַם.

מען דאַרף אַכטונג געבען עס זאָל ניט ברענען.

פלייש, מאָגערעס, ווייכעס, ניט צו פרישעס, געבראָטען אויף קויהלען, אָהן פעטס, איז אַיינע פון די געשמאַקסטע און אויך גרינג-סטע שפייזען צום פערדייהען.

אין אַריענט איז מען זיך נוהג, אַז מען מאַכט אַ גרויס פייער און מען לאָזט עס זאָלען אָנברענען אַ סך האַלץ-קויהלען, ווען דער דזשאַר איז אַ גרויסער, איז מען פאַרטיג צו בראָטען דאָס פלייש. דאָס פלייש, אין יענע מקומות, בעשטעהט, הויפטזעכליך, פון שעפסען-פלייש. דאָס פלייש ווערט צושניטען אויף קליינע שטיקלעך, יעדעס

שטיקעל אזוי גרויס ווי אַ היהנער־איי. דאָן שטעקט מען דיעזע שטיקלעך אויף אַ לאַנגען שפיץ, אָדער איינפאַך אַ הילצערנער דינער שטעקען, פון ביידע זיימען פויער שטעהען אַריינגעשטעקט דינע העל־צער אין דער ערד און אויף דיעזע העלצער לעגט מען אַרויף דעם שטעקען מיט'ן פלייש. עס בראָט זיך לאַנגזאַם ביז עס ווערט פאַרטיג. מאַנכע מענשען עסען אויף פון פינף ביז אַכט פונט פון אַזאַ פלייש, און עס איז אזוי לייכט צו פערדייהען, אַז עס שאַדעט זיי ניט.

152. פּרעגלען פלייש.

אַלע דאָקטוירים, וואָס גיבען זיך אָב מיט מאַגען־קראַנקהייטען, בעהויפטען, אַז די הויפט־צרות פון די מאַגען־ליידענדע קומען פון געפרעגעלטע פליישען. איהר קענט בשום אופן ניט איינרעדען אַזאַ דאָקטאָר, אַז מען מעג עסען געפרעגעלטעם פלייש.

די פראַנצויזען, די מייסטערס פון דער קיך, שטימען אפילו אין מיט די דאָקטוירים, אָבער זיי האָבען צו בעמערקען צוויי זאַכען : ערשטענס, אַז דער מענשליכער געשמאַק שפיעלט אַ גרויסע ראָלע, און צווייטענס, אַז פּרעגלען פלייש דאַרף מען קענען, און ניט יעדער קען דאָס. אָבער יענער וואָס קען עס יא, מעג פּרעגלען פלייש און מעג עס דערלאַנגען אַזעלכען וואָס האָט אַ גוטען מאַגען, ניט מורא האָבן בענדיג, אַז מען וועט דערפון קראַנק ווערען.

אָבער, מערקט זיך די רעגעלען : דריי פונקטען דאַרפען אָב־נעהיט ווערען : (1) אַז דאָס פעט אין דער פּרעגעל־פאַן זאָל פריהער געמאַכט ווערען זעהר הייס איידער מען לעגט אַריין דאָס פלייש ; (2) שנעל אַרונטערנעהמען די פאַן אזוי גיך ווי דאָס פלייש ווערט פאַרטיג, און, (3) אַרויסציהען וויפיעל פעט עס בלייבט אין פלייש מיט אַבסאָרביר־פאַפיר, דאָס הייסט, מיט פאַפיר וואָס ציהט אין זיך דאָס פעטע. געווענהליכעם ברוינעם, ווייכעם פאַפיר, אָהן אַ גלאַנץ, איז אויך גוט צו דיעזען צוועק.

אַלע קעכערס שטימען איין, אַז דאָס פלייש, געפרעגעלט אין פעט, איז זעהר געשמאַק. אַ גוטע אידעע איז צו פּרעגלען אַ סטייק, אָדער אַנדערעם פלייש,

אין פעט, וואו מען האָט פריהער האַלב איינגעפרעגעלט אַ ציבעלע. אָבער, ניט פּערגעסען, אַז בשעת מען לעגט אַרויף דאָס פּלייש, זאָל דאָס פעט מיט דער ציבעלע זיין קאָכעדיג.

מען קען, צו דער ציבעלע אַריינשניידען אויף אַ רויהע קאָר-טאָפּעל און דאָס פּרעגלען מיט דער ציבעלע צוזאַמען. יעדענפּאָלס אָבער, זאָל דאָס פעט פריהער זיין שטאַרק הייס איידער מען לעגט אַרײַן די ציבעלע מיט די קאַרטאָפּעל.

153. ביף אַ לאַ מאָד.

דאָס וואָס מען רופט אין דער פּראַנצויזישער קיך ביף אַ לאַ מאָד (Beef a la Mode), איז אונגעפּעהר ווי דאָס אידישע עססיג-פּלייש, בלויז וואָס מען גיט זיך אָב דערמיט אַביסעל מעהר און מען גיט בעסער אַכטונג אויף דער צובערייטונג.

אַם בעסטען דערפּאַר איז אַ שטיק דינעס, רונדעס פּומפּ פּלייש, אָדער אירגענד אַ טהײל וואָס קען אַרויסגעבען אַ דינעס שטיק פּלייש. נאָכדעם ווי דאָס פּלייש ווערט פּאַרטיג צום קאָכען, מאַכט מען אין דעם גאַנץ קליינע שניט, וואוהין מען דריקט אַרײַן זעמעל־מעהל, אַביסעל מאַרזשאַרים, דין געבראָקטע ציבעלע, אַ צייהנרעל קנאָבעל, קאַיען פעפּער, זאַלץ, אַ פּאָאר נעגעלעך און אַזוי ווייטער, לויט ווי די פּאַמיליע האָט ליעב דייעזע אַלע געווירצען. דאָס אַלעס זאָל פריהער ווערען דורכגעברוינט מיט אַביסעל פעט, דאָן גוט אַריינגערײבען אין פּלייש.

דאָס פּלייש זאָל מען אַריינלעגען אין אַן ערדענע געגלעזטע כלי מיט אַביסעל פעט, בעסער איז גרווען (גריבענעס) וואָס זיינען ניט גוט אויסגעשמאַלצען געוואָרען. אויב דאָס פּלייש וועגט צוויי פּונט (וועניגער טױג עס ניט), זאָל מען אַריינגיסען אַ גלאָז גוטען סײדער־עססיג, אָנדערטהאַלבען גלעזער סטאַק־זופּ, צודעקען גוט און שמעלען צום פּייער עס זאָל זיך לאַנגזאַם דעמפּפּען פּינף שטונדען צײַט.

אויב עס איז ניטאָ קיין סטאַק־זופּ, זאָל מען זיך בענוטצען מיט וואַסער.

154. ברייזד ביה.

ברייזד ביה (Braised beef), וואָס האָט קיין איבערזעצונג אויף אידיש, ווערט אזוי צובערייטעט :

מען נעהמט איין שטיק רינד־פלייש וואָס וועגט דריי פונט. דאָס לעגט מען אַריין אין אַ דאַמפ־פּאַן (stew pan) און מען לעגט צו אַ שטיק פעט. אין אזא פּאַל, וואו מען רעכענט זיך ניט זעהר שטאַרק מיט די רעזולטאַטען פאַר'ן מאַגען, מעג זיין אַ שטיק ברוסט־פעט, אָדער גאַנץ געוועהנליכעס רינד־פעט. אויב מען קען דאָס ערזעמצען מיט גענזען־שמאַלץ אָדער היהנער־שמאַלץ, איז אוראיי גוט. יעדענ־פּאַלס, אזוי דעקט מען צו דאָס פלייש מיט'ן פעט און מען שמעלט עס אוועק ביים פייער אויף עטליכע מינוטען. דאן בראָקט מען אַריין צוויי ציבעלעס, פערשיעדענע גרינצייגען פון סיאָן, אַביסעל סעלערי און אייניגע דינע שטיקלעך מעהרען. דאָס זאָל מען צודעקען מיט אַנדערט־האַלבען פּאינט וואַסער, אָדער סטאַק־זופ. אַביסעל זאַלץ און פעפער צום טעם זיינען גוט.

דאָס אלעס זאָל לאַנגזאַם קאָכען פון צוויי ביז דריי שטונדען. נאָך דיעזער צייט, ווערט די זופ ציעמליך דין, עס ווערט פון איהר אַ גרייווי (gravity). מען זאָל אַרויסנעהמען דאָס פלייש און דאן האַלטען די גרייווי אין אַ בעזונדער כלי ביז מען נעהמט אַרונטער דאָס פעט. אום דאָס צו טהאָן, שמעלט מען אַריין די כלי אין אַן אַנדער כלי מיט אייז־קאַלטעס וואַסער. אָט אזוי קומט אַרויף דאָס פעט פון אויבען, וועלכעס מען נעהמט אַרונטער מיט אַ לעפעל. נאָכהער נעהמט מען די גרייווי און מען קאָכט זיי בעזונדער ביז עס ווערט דיק. עס איז גוט צוצומישען אַביסעל קאָרן־סטאַרטש (corn starch) אָדער איינפאַכעס מעהל מיט קאַלטעס וואַסער און גוט אויסמישען. דאָס גיסט מען נאָכהער אַרויף אויפ'ן פלייש, מען שמעלט עס אַריין אין אַ פּאַן, די פּאַן איז אַ הייסען אויווען, וואו עס בלייבט פון 8 ביז 10 מינוטען, דאן סערווירט מען.

155. געפרעגעלטעם פלייש מיט קרויט.

מען נעהמט פלייש וואָס איז ניט דערקאָכט, אָדער ניט דער־

פרעגעלט. דאָס צושניידט מען אין רעפטלעך (פענעצען). אויב דאָס פלייש אַליין איז ניט פעט גענוג, זאָל מען אַרײַנלעגען אַביסעל פעט און דאָס לײכט צופּרעגלען. נאָכהער זאָל מען נעהמען אָבגעקאָכטעם פלייש, גוט צוהאַקען, בעפעפּערן און בעזאַלצען. מען נעהמט דאָן אַ פּרײַפּאַן, מען שמירט אױס מיט פעט און מען דערהיצט. דאָן לעגט מען אַרײַן אַ רײהע קרויט, אַ רײהע פּלײש, אַ רײהע קרויט, ווידער פּלײש און צו לעצט נאָך היבש קרויט עס זאָל צודעקען. דאָס לאָזט מען דעמפּפּען און פּרעגלען ביז עס ווערט פּאַרטיג. מען סער-ווירט עס הײסערהײט.

156. געהאַקטע קאָללאַפּס.

פאַר געהאַקטע קאָללאַפּס (minced collops) מאַכט מען פּריהער אַביסעל גרײווי פון אַן אונץ הײהנער-פּעט אָדער אַן אונץ און אַ האַלב קריסקאָ מיט אַ קאַרגען עס-לעפּעל מעהל. ווען דאָס הױבט אָן צו ווערען ברױן, וואַרפט מען אַרײַן גוט-צושניטענע פּעטרושקע, גע-מאָלענע געווירצען, זאָליץ און פּעפּער, און מען מישט אױס. דאָס דאַרף זיך אַזױ לאַנג קאָכען, ביז אַלעס ווערט אַ טיעפּעס געל-ברױן. דערווײל נעהמט מען אַ פּונט ראַונד סטײק, מען צוהאַקט עס גאַנץ פּײן און מען וואַרפט עס אַרײַן אין דער גרײווי. יעצט דאַרף מען אַכטונג געבען צו האַלטען דאָס פּלײש גוט צוטהײלט ביז עס ווערט גוט הײס. דאָס איז ניט לײכט צו טהאָן, נאָר די פּלײסיגע בעל הבית'טע קען עס אױספּיהרען, ווען זי איז טהעטיג מיט אַ לאַנגען גאַפּעל. ווען דאָס פּלײש איז ענדליך גוט דערהיצט אין דער גרײווי, זאָל מען לאַנגזאַם אַרײַנגיסען אַ האַלבע גלאָז הײסעס, קאָכעדיגעס וואַסער און דאָס אַלעס לאָזען דעמפּפּען צעהן מינוטען. אײדער מען סערווירט עס, איז גוט דאָס צו בעגיסען מיט קעטשאַפּ (ketchup) אָדער גאָר בלוז מיט דער זאַפט פון אַ לימענע. אַביסעל אײגענע געמאַכטע מושטאַר און קאיען פּעפּער זײנען אויך גוט.

בשעת עס קאָכט זיך, מעג מען אײנברױנען אַ ציבעלע. אָבער נאָך דעם ווי מען בענוצט זיך מיט אַנדערע גרײנצײגען, איז דאָס ניט נױטהיג. אױסער ווען מען האָט אַ ספּעציעלע נײגונג צו אַ ציבעלע.

157. ראַסמ־ביף קראַקעטס.

מען דאַרף פריהער גוט צוהאַקען, אָדער צומאָלען דאָס פלייש און דאָס אָבמעסטען. עס דאַרף זיין אַ פולער פּאַינט. דערווייל נעהמט מען אַן עס־לעפעל און אַ האַלב גוט־געהאַקטע ציבעלע און מען קאָכט עס אין אַן עס־לעפעל קריסקאָ אָדער הינהער־שמאַץ. מען זאָל אַכטונג יעבען עס זאָל ניט ווערען ברוין. אין דעם זאָל מען אַרײַנשיטען אַ פולען עס־לעפעל מעהל, אויסמישען און קאָכען צוויי מינוטען, אַרײַנשיטען אַ טהעע־לעפעלע זאַלץ. אַ פערטעל טהעע־לעפעלע פעפער, אַ האַלבען נהעע־לעפעלע ענגלישען מושטאַר און דאָן דאָס צוהאַקטע פלייש. דאָס זאָל מען מישען און קאָכען 5 מינוטען. דאָן צושלאָגט מען צוויי אייער געלכלעך און מען קאָכט צוויי מינוטען. נאָכהער זאָל מען אויסלעגען אויף אַ טעלער און אַוועק־שטעלען עס זאָל זיך אָבקיחלען.

דאָן זאָל מען נעהמען זעמעל־מעהל, צושלאָגען אַן איי אין אַ זופען־טעלער. דאָן זאָל מען אָננעהמען אַן עס־לעפעל פלייש, איינ־טונקען אין איי, דורכקייקלען אין זעמעל־מעהל, דאָס אַוועקלעגען אויף אַ האַק־ברעטעל און מיט צוויי טיש־מעסערס מאַכען דערפון אַ קראַקעט. די פאָרמע איז אונגעפעהר ווי אַ הימישער היטעל־צוקער, אָבער ניט אַזוי שטאַרק שפּיטציג.

אַזוי זאָל מען אויסאַרבייטען קראַקעטען פון דעם גאַנצען פלייש, דאָן זאָל מען זיי פּרעגלען אין אַ טיעפעס און הייסעס פעט, ביז זיי ווערען פון אַ גאָלד־ברוינעם קאָליר. דאָס זאָל מען סערווירען מיט אַ טאָמייטאָסאָס, אָדער גלאַט מיט געדעמפּטע טאָמייטאָס.

פון דעם פריהער אויסגערעכענטען, זאָל אַרויס 14 קראַקעטען.

158. האַמבורגער סטייק.

נעהמט אַ רונדען סטייק און צוהאַקט גאַנץ דין. דאָס זאָל גוט דורכגעקענטען ווערען מיט ברויט־ברעקלעך, פעטרושקע דין־געהאַקט, און ציבעלע צורײַבען אויף'ן רײב־אײזען, דאָס זאָל מען בעזאַלצען און בעפעפערן, מאַכען דערפון באַללס, זיי אײַנטונקען אין אַן אײַגעלכעל,

דורכקויקלען אין קרעקער דאָסט אָדער ברויט-ברעקלעך. דאָן זאָל מען דאָס פּרעגלען אין פעט. מען זאָל עס סערווירען מיט אַ דינער גרייווי.

159. גרייווי.

מיר האָבען דערמאָהנט אין לעצטען נומער, „מען זאָל עס סער-ווירען מיט אַ דינער גרייווי“. די פּראָגע איז, וואו נעהמט מען די גרייווי ווען דאָס פלייש האָט קיין גרייווי ניט ארויסגעגעבען ? דאָרויף ענטפּערען מיר, אז מען קען אימער האָבען גרייווי.

פאַר אלעמען, דאָרף מען אַרונטערנעהמען די גרייווי פון אַלערליי צובערייטעטע פליישען, דאָס בעהאַלטען אין אייז-קאסטען, כל-זמן מען בעזאָלצט עס גוט און מען בעפעפּערט עס גוט, קען עס שטעהן אַ היבשע צייט. דאָן קען מען נעהמען די ביינער פון אלע געקאָכטע פליישען, זיי אָנגיסען מיט קאַלטעס וואַסער, און לאָזען דעמפּפּען צוויי שטונדען צייט. דאָס וועט, ווי געווען גליק, אימער ארויסגעבען אַביסעל גוטע סטאַק-זופּ, וואָס מען קען געברויכען אַלס צובערייטונג פאַר גרייווי. איבערהויפּט קען מען אימער נעהמען אַביסעל פעט, אין דעם אַריינלעגען מעהל געמישט מיט וואַסער, דורכפּרעגלען און מאַכען אַ גרייווי.

איבערהויפּט קען אַ בעל הבית'טע, וואָס געברויכט אָפט גרייווי, קויפּען ספּעציעלעס פלייש דאָפּיר, און דאָס לאַנגזאַם קאָכען אין קאַלטעס וואַסער. מען קען דאָן אוועקשטעלען אַ גאַנצען טאָג גרייווי.

160. קאָרנד ביף העש.

נעהם אָנדערטהאַלבען פונט פּרישען קאָרנד-ביף, וועלכער איז גוט אָבגעקאָכט, דאָן צוהאַק איהם גאַנץ דין. נעהם עפּעס מעהר ווי אַ האַלב פונט קאַרטאָפּעל געקאָכטע און מיש אַריין אין פלייש. נעהם דריי גרויסע ציבעלעס, צושנייד און מאַך זיי ברוין אין פעט אָדער קריסקאָ. ווען די ציבעלע ווערט גוט ווייך, זאָל מען צולעגען דאָס פלייש מיט די קאַרטאָפּעל, בעשימען מיט זאַלי און פעפּער. אויב דאָס איז ניט ווייך גענוג, מעג מען צומישען אַביסעל סטאַק-זופּ

אָדער גלאַט הייסעס וואַסער און דאָן גוט דורכמישען. אַ קליינער, גוט-
צוהאַקטער רויטער פעפער גיט עס אַ בעזונדערן טעם. ווער עס האָט
ניט ליעב קיין ציבעלע, קען דאָס אויסמידען. מען סערווירט עס מיט
אַביסעל פעטרושקע.

161. אַקסען האַרץ.

נאָכדעם ווי דאָס האַרץ ווערט כשר געמאַכט, דאָס הייסט, אויס-
געווייקט, אויסגעזאַלצען און אויסגעוואַשען, דאַרף מען ערשט אַכטונג
געבען, אַז די אינוועניגסטע אָדערן פון האַרץ, זאָלען זיין גוט אויסגע-
וואַשען פון אירגענד אַ בלוט.

נאָכהער לעגט מען עס אַרײַן אין אַ טאָפּ, מען גיסט אָן מיט
קאַלטעס וואַסער און מען לאָזט עס קאָכען 15 מינוטען צײַט. דאָן
זאָל מען אָבזײען דאָס וואַסער, אָבטריקענען דאָס פּלייש און דאָס
אַנפּילען מיט זעמעל-מעהל, פעטרושקע, זאַלץ, פעפער, מוסקאַט-נוס
און אַ היבשעם שטיקעל צוהאַקטעם ברוסט-פּעט, גענזען-שמאַלץ אָדער
היהנער-שמאַלץ. מיט אַ פּאָאר צײהן-שטעכערס (טוט-פּיקס), פּער-
מאַכט מען עס ווען מען שטעלט עס בראָטען צוזאַמען מיט אַנדערעס
פּלייש, עס געבענדיג 20 מינוטען צום פּונט. מען סערווירט עס מיט
גרייווי. אַביסעל קאָפּראַנט דזשעללי איז גוט אַלס אַ סאַלאַט דערצו.

162. האַט פּאַט.

האַט פּאַט (hot pot) איז אַ קאַלטעם פּלייש-מאַכל.
מען שײַלט אָב און מען צושניידט אין סלייסעס עטליכע קאַר-
טאָפּעל און אַ שפּאַנישע, אָדער גלאַט אזוי אַ לײכטע ציבעלע. מען
לעגט אויס אַ פּוּדינג-פּאַן מיט אַ רײהע קאַרטאָפּעל, דאָן אַ רײהע
צושניטענעס קאַלטעם פּלייש, אַביסעל ציבעלע און אַביסעל טאָמייטאָס
(גאַנצע טאָמייטאָס צושניטען אין פּיער שטיקלעך). די לעצטע רײהע
זאָל זיין קאַרטאָפּעל. די פּאַן גיסט מען אָן מיט סטאַק-וּפּ ביז עס
ווערט פּול. דאָס שטעלט מען אַרײַן אין אַן אויווען צו באַקען אַ שטונ-
דע. אויב פעפער, זאַלץ און עהנליכע זאַכען מיט גרינצײגען זײנען
אין דער מאָס, קומט אַרויס דערפּון אַ גאַנץ פּײנעס עסען, אָבוואָהל
דאָס איז אַביסעל שווער צום פּערדייהען.

163. אָקסען נייערען געפרעגעלט.

די נייערען פון אַ בהמה זיינען כשר. ליידער פערנאכלעסיגען אידען דיעזע דעליקאטעסע. מען קען זיכער אָנזאָגען דעם בוטשער ער זאָל עס בעזאָרגען.

מען נעהמט די נייערען און מען צושניידט זיי אין דער לענג. מען טונקט זיי אין מעהל און מען פרעגעלט זיי אין קאָכעדיגעס פעט אָדער קריסקאָ. עס דארף ניט זיין צופיעל פעט אין דער פאן, אָבער עס מוז זיין זעהר הייס. דאָן זאָל מען לאָזען די נייערען זעהר לאַנגזאָם דורכ־קאָכען אָדער דורכפרעגלען אין פעטען. מען קען דערווייל צוגעבען צו ביסלעך קריסקאָ, אויב עס פעהלט פעט. אָבער אַכטונג געבען, ניט צו בעריהרען דאָס פלייש מיט'ן קאלטען פעט. די פאן מוז דערווייל דורכגעקייקעלט ווערען אום דאָס פעט זאָל זיך שנעל דערהיטצען. ווען די נייערען ווערען גוט ברוין, זאָל מען זיי סערווירען אויף אַ הייסען טעלער און אַרויפגיסען דעם זאָפט פון אַ לימענע.

164. אָקסען נייערען געדעמפּפּט.

מען נעהמט אַ גרויסען נייער און מען לעגט זי אַריין אין זאַלץ אויף אַ צוויי שטונדען. דאָן לאָזט מען זי זיך גוט אויסוויקען. דאָן זאָל מען אַרויפגיסען ריינעס קאלטעס וואַסער און עס לאָזען קאָכען ביז עס ווערט ווייך. דאָס וואַסער זאָל זיין אַביסעל געזאַלצען. ווען עס ווערט פאַרטיג, זאָל מען צוהאַקען די נייער, צוגיסען אַביסעל פון דעם וואַסער אין וועלכען עס איז געקאָכט געוואָרען, אַריינשטעלען אין אַ פאן, אַריינלעגען אַביסעל פעט מיט וואַסער, דאָס לאָזען אַביסעל אויפקאָכען און מאַכען געדיכט מיט קאָרן־סטאַרטש.

165. געפרעגעלטע לעבער, איינפאַך.

רינדס־לעבער איז ניט אזוי גוט ווי קאַלכס־לעבער, אָבער מען קען עס מאַכען זעהר געשמאַק דורך ריכטיג צובערייטען. מען דארף די לעבער איינזענען אין זאַלץ און הייסעס וואַסער אויף 15 מינוטען. אָבטריקענען, אָבווישען און איינדריקען אין אַ ריינעם טוף. דאָן בער

שיטען מיט מעהל, אויפקאכען פעט אָדער קריסקאָ, אַריינלעגען די לעבער און פרעגלען ביז עס ווערט ברוין. עס מוז זיך אפילו פרעגלען לאַנגזאַם, אָבער ניט לאָזען עס זאָל זיך דעמפּפּען.

166. געפרעגעלטע לעבער מיט ציבעלע און קארטאָפּעל.

נאָכדעם ווי די לעבער איז צובערייטעט געוואָרען צום פרעגלען ווי פריהער, זאָל מען זי צושניידען, אַיינטונקען אין זעמעל-מעהל אָדער קרעקער-דאָסט. דערווייל זאָל מען אַריינשניידען היבשע עטליכע ציבעלעס און זיי אַיינקאָכען אין הייסען פעט, אָבער זיי ניט מאַכען ברוין. דאָן זאָל מען צושניידען אַ פּאָאר קארטאָפּעל, רויהע, אויף דיניע סלייסעס, אַריינלעגען אין דער ציבעלע און דאָרויף לעגען די לעבער. עס מוז זיך לאַנגזאַם פרעגלען צוזאַמען, ביז די ציבעלע און די קארטאָפּעל ווערען גוט ברוין, דאָן איז די לעבער פאַרטיג. אַביסעל זאַלץ און פעפּער איידער עס ווערט פאַרטיג.

167. געבראַטענע לעבער.

לעבער קען מען צובערייטען בראָילד (broiled). דאָס איז אַם בעסטען איידער די לעבער ווערט אויסגעזאַלצען. מען דאַרף זיי אויך ניט אָבוואַשען. מען צושניידט סלייסעס, ווי אויף אַ דינעם סטיוק, און מען לעגט די בראַטען אויף אַ דראָט אויפ'ן פייער. מען מוז זעהר אָפט אומקעהרען דעם דראָט. אין מיטען בראַטען בעזאַלצט מען די לעבער. דאָס פייער זאָל ניט זיין צו שטאַרק און עס מוז זיך אַזוי לאַנג בראַטען, ביז, ווען מען שניידט אויף, זאָל ניט זיין קיין רויהער טהייל אין מיטען.

168. געבאַקענע לעבער.

אויף דער זעלבער אַרט קען מען אויך באַקען לעבער. אין די מאָדערנע אַיזערנע אויווענס ביי אונז אין אַמעריקא, קען מען דאָס זעהר לייכט אויספיהרען. ווען דער אויווען איז מיטעלמעסיג הייס, נעהמט מען די לעבער,

ניט צושניטען, און מען בעזאלצט גוט, און מען שמעלט אריין אין אויווען מיט'ן דראָט. וועהרענר אַ האַלבע שטונדע דאַרף דער לעבער זיין פאַרטיג אויב ער איז שטאַרק פערטריקענט געוואָרען אַרום און אַרום, בעשניידט מען און מען סערווירט אין צושניטענע שטיקלעך מיט גענזען-שמאַלץ.

169. ביף אַליווס.

מען צושניידט אַ שטיק רונדען סטייק, וועלכער זאָל זיין אַ האַל-בען אינטש דין. דערפון מאַכט מען שטיקער פיער אינטשעס קוואַדראַט. יעדעס שטיק בעשיט מען מיט זעמעל-ברעקלעך, אַביסעל רויהעס רינד-פעט, אַ צובראָקטע ציבעלע, פעפער און זאַלץ. דאָס וויקעלט מען צונויף און מען לעגט אַריין אין אַ זאַן. מען בעדעקט מיט גרייווי אָדער סטאַק-זופ און מען דעמפּפט עס ביז עס ווערט גוט ווייך.

170. פאַט ראַאָסט.

נעהמט אַ שטיק מיטעל-טשאַק, וואָס זאָל וועגען, אונגעפעהר, דריי פונט. דאָס זאָל מען אַריינלעגען אין אַ קעסעל איבער אַ גוטעם פיער. עס דאַרף פריהער ברוין ווערען אויף איין זייט, דאָן אויף דער צווייטער. נאָכהער זאָל מען אַריינגיסען דריי פערטעל פאַינט קאָכעדיגעס וואַסער. דאָס זאָל מען צודעקען און לאָזען קאָכען, לאַנג-זאַם, אַ שטונדע. ווען דאָס פלייש איז האַלב פאַרטיג, זאָל מען אַריינשיטען אַ קאַרג טהעע-לעפעלע זאַלץ. נאָכדעם ווי דאָס וואַסער דעמפּפט אויס, זאָל מען מעהר ניט אַריינגיסען, ווייל עס מוז בלייבען גענוג פעט צו קאָכען דאָס פלייש. ווען דאָס פלייש איז פאַרטיג, זאָל מען עס אַריינלעגען אין אַ הייסער שיסעל. מען זאָל אָבזייען דאָס נאַנצע פעט, בלויז צוויי עס-לעפעל זאָל מען לאָזען. צו די צוויי עס-לעפעל פעט זאָל מען אַריינשיטען אַביסעל מעהל, גוט אויסמישען און צוגיסען דריי-פערטעל פאַינט וואַסער. מישען ביז עס קאָכט אויף. אַריינשיטען זאַלץ, פעפער, דאָן דאָס אַרויפגיסען אויפ'ן פלייש.

171. פאַטמעד ביף.

מען דאַרף צושניידען אויף קליינע שטיקלעך דריי פונט מאָגערעס, רויהעס רינד פלייש. די שטיקלעך זאָל מען גוט צוקלאַפען, אָדער צו-

שטויסען, מיט א וואלגער-האלץ. דאָס אלעס זאָל מען בעשיטען מיט צומאָלענע ענגלישע געווירץ. דאָן אַרויפשיטען היבשליכד זאלץ, פעפער, און אביסעל קאיען-פעפער. דאָס זאָל מען לאָזען שטעהן אַ פּאָאר שטונדען אין אַ קאַלטען פּלאַטץ, עס איבערקעהרענדיג אַ פּאָאר מאָל. דאָן זאָל מען עס אַריינלעגען אין אַ טאָפּ, צוגיסען גענוג וואַסער עס זאָל זיך קענען קאָכען, אָבער ניט עס זאָל צוגעדעקט ווערען מיט'ן וואַסער. דאָס זאָל מען אַרומבינדען מיט אַ דיקעם, ברוינעם פּאַפּיר, צודעקען מיט אַ טעלער, און עס לאָזען שטעהן אין אַ האַלב-הייסען אויווען אַכט אָדער צעהן שטונדען. דאָן זאָל מען לאָזען דאָס פּלייש קאַלט ווערען. נאָכהער זאָל מען עס גוט צורייבען און צוקלאַפען און אַריינגיסען אַביסעל גרייווי. דאָס זאָל מען דאָן אָנגיסען אין בלעכענע זשאַרס, אַרויפגיסען פּון אויבען צו ביסלעך פעט און אוועקשטעלען אין אַ קיהלען פּלאַטץ.

דאָס קען שטעהן ניט נאָר וואָכען, נאָר אויך מאָנאַטען. ווען מען סערווירט עס, זאָל מען עס צושניידען אויף קליינע שטיקלעך און אויפגעבען אויף אַ טעלער מיט כריין.

172. ביפּסטיק פּאַי.

נעהם צוויי פּונט רינד פּלייש צום דעמפּפען (טשאַק איז דאָס בעסטע אין דיעזען פּאַל). צושנייד עס אין רונדע שטיקלעך. דערצו איז זעהר גוט אַריינצושניידען צוויי לאָט נייערען. לעג אַריין דאָס פּלייש אין אַ פּאַן, דעק צו מיט וואַרעם וואַסער און קאָך עס דריי-פּערטעל שטונדע. מאַך אַ דעק פּון אַ פּאַינט מעהל, וואַסער און דריי עס-לעפעל גענוען-שמאַלץ. דאָס זאָל ווערען אויסגעקאַטשעלט ווי אַ בלעטעל לאַקשען. דאָן נעהמט מען אַ פּאַן, מען מאַכט אַן אונטער-דעק, אין מיטען פּאַן שטעלט מען אַריין אַ קליינע קאָפּע און אַרום-און-אָרום לעגט מען אַריין דאָס פּלייש, אַכטונג געבען עס זאָל זיין איבעראַל אין דיקקייט. דאָן שיט אַרויף אַביסעל מעהל, פעפער און זאַלץ, דעק צו מיט'ן איבריגען טייג.

דאָס אלעס זאָל מען אַריינשטעלען אין אַן אויווען עס זאָל זיך באַקען שנעל, דאָס הייסט, דער אויווען זאָל זיין ציעמליך הייס, אָבער ניט צו הייס עס זאָל ברענען. אַ שטונדע באַקען איז גענוג.

די ווירטהין זאל אכטונג געבען, אז איידער זי לעגט אריין דאָס
זונטערשטע טייג אין דער פאן, זאל די פאן זיין גוט אויסגעשמירט
מיט פעט.

173. קארטאָפּעל פּאָי.

קאָך אָב און צורייב א פּאָאר פּונט קארטאָפּעל. צורייב זיי גוט
מיט א הילצערנער לעפעל. נעהם א טיעפע פּאָן, שמיר גוט אויס מיט
פעט אָדער קריסקאָ, דאָן לעג אויס קארטאָפּעל אן אינטש דיק. צושנייד
עטליכע שטיקלעך ראָאסט־ביף, לעג עס אויס אויף די קארטאָפּעל.
דאָן לעג נאָך אַמאָל קארטאָפּעל, וויעדער פלייש און צום ענדע נאָך
קארטאָפּעל. גיס אַרויף א היבשע ביסעל גריווי פון דעם ראָאסט־ביף,
אָדער זופֿסטאָק, בעזאלץ און בעפעפּער, און באַק עס צוואַנציג מי-
נוטען אין אן הייסען אויווען. עס דאַרף ווערען גוט ברוין און מען
זאל עס סערווירען הייסערהייט.

174. ביפּסטיק פּודינג.

צושנייד צוויי פּונט טשאָק אויף גאַנץ קליינע שטיקלעך. דאָן
צושנייד אויף צוויי לאָס נייערען. דאָן נעהם אַרונטער פון דעם דריי
אונצעס (ניט מעהר און ניט וועניגער. זיי פינקטליך). און מיש דאָס
אויס מיט א פּאינט מעהל און קנעט דאָס אויס אין א טייג, דערווייל
צוגיסענדיג וואַסער, עס מישענדיג פון מיטען ווי מען טהוט ווען מען
פערקנעט לאָקשען. דאָס דאַרף ניט זיין צו האַרט און ניט צו שיטער.
עס מוז אָבער גוט דורכגעקנעטען ווערען. אזוי קנעטענדיג זאל עס
ווערען האַרטלעך. דאָן זאל מען עס אויסקאַטשען. נעהם א פּאָן, שמיר
אויס גוט מיט פעט און לעג אויס אינוועניג דאָס טייג. עס זאל אָבער
בלייבען גענוג פאַר אן אויבערשטע דעק. דאָן זאל יעדעס שטיקעל
פלייש, אויסער די נייערען, גוט אויסגעקייקעלט ווערען אין מעהל,
זאלץ און פעפּער צום טעם, דאָס זאל מען אויסלעגען אויפ'ן טייג.
דאָן אַרונטערדריקען, עס זאל זיין ווייך געפרעסט. דאָן זאל אַרויפֿ-
געלעגט ווערען דאָס איבעריגע טייג, דאָס צודריקען און צוקלעפּען
צו די זייטען פון דער פּאָן ווי ביי א פּאָי. דאָן זאל די פּאָן אַרומגע-

בונדען ווערען מיט א טוך. דאָס זאָל אזוי אַרײַנגעשטעלט ווערען אין אַ טאָפּ קאָכעדיגעס וואַסער און אזוי זאָל זיך עס קאָכען ניט וועניגער ווי פּיער שטונדען.

מען דאַרף אַכטונג געבען, אז דאָס וואַסער זאָל דערגרייכען ביז צו דער גאַנצער זײט פֿון דער פּאַן, וואו דער פּאַי געפּינט זיך .
אויב דאָס וואַסער קאָכט אויס, זאָל מען דאָן דערגיסען אַלץ מיט קאָכעדיגעס וואַסער. מען דאַרף בלויז גוט אויפּפּאַסען, אז דאָס פּלייש וואָס מען לעגט אַרײַן, זאָל זײַן גוטעס, זאַפּטיגעס פּלייש.

175. בײַף סאַסעדיזש.

צוהאַק אײַן פּונט רינד פּלייש און אַ פּאַאַר שטיקלעך ברוסט־פּעט. ווען עס איז דאָ אַ מאָהל־מאַשין, צו צומאָהלען דאָס פּלייש, איז נאָך בעסער.

דאָס פּלייש זאָל דאָן, מיט די הענד, גוט דורכגעקנעמען ווערען, כדי עס זאָל זיך אויסמישען.

נעהם דערצו אַ האַלבעס פּונט ברויט־ברעקלעך, צוויי עס־לעפעל געמישטע געווירצען (mixed spices), לעז אויף אַביסעל דזשעלאַטין (gelatine) אין הייסעס וואַסער און מיש עס אויס מיט צוויי גוט־צושלאָגענע אייער־געלעכלעך. פּערמיש דאָן דאָס פּלייש, ברויט־ברעקלעך און אייער צוזאַמען, דאָן פּערבינד דאָס אַלעס אין אַ רײַנעס טוך, לעג עס אַרײַן אין הייסעס וואַסער און קאָך עס צוויי שטונדען.

ווען עס ווערט פּאַרטיג, זאָלסטו אַרונטערנעהמען דאָס טוך, אָב־זײען, און שטעלען עס זאָל זיך אָבקהלען. מען עסט עס, ווי געוועהנט־ליך, קאַלטערהײט.

176. בײַפּסטייק.

עס איז אונמעגליך גענוי צו בעשטימען און פּאַרשטעלען וואָס פּאַר אַ בײַפּסטייק אַ הויז־פרוי זאָל פּאַרבּערייטען. כּמעט אין יעדער שטאָרט פֿון דיעזען לאַנד, פּאַרבּערייטעט מען פּערשיעדענע אַרטען בײַפּסטייק.

אַ טענדערלאַין סטייק, סײַ וואָס פּאַר אַן אַנדער נאָמען ער זאָל

טראָגען, איז דער בעסטער. דער טענדערלאָזן סטייק זאָל געבראָטען ווערען אויף די קויהלען (broiled), אָבער מען זאָל ניט אַרויפשיטען קיין זאַלץ ביז ער ווערט האַלב-פאַרטויג.

אום אַ סטייק זאָל זיין פּאָלקאָמען, זאָל ער זיין דריי אינטשעס דיק און זאָל געבראָטען ווערען איבער האַלץ-קויהלען.

לאָמיר דאָ אַרײַנגעהן טיעפער אין דער ערקלערונג פון אַ גוטען ביפּסטייק. דער ביפּסטייק איז די קרוין פון אַלע אַמעריקאַנישע מאַכלים, און, לאָמיר אײך זאָגען, זיין גוטסקייט בעשטעהט אין זיין איינפאַכקייט און אויך אין זיין נאַההאַפּטע. שטאַף.

יעצט, כּסדר :

פאַר אַלעמען, זאָל דאָס פּלייש, ווי געזאָגט, זיין פון דעם טענדער-דערלאָזן טהײל, דאַן זאָל עס ניט זיין צו פּריש. קיין צו פּרישעס פּלייש איז גוט אויף סטייק. אום ווינטער, איז גוט אויפצוהענגען דאָס פּלייש אויף אַ פּאַאר טעג אין דרויסען, אויפ'ן פּראָסט. אום זומער, זאָל עס זיין אין אײַז-קאַסטען צוויי מעת-לעת.

מיר האָבען בעמערקט, אז עס זאָל זיין דיק דריי אינטשעס. אַזוי איז מען זיך נוהג אין די גרויסע אַמעריקאַנישע האַטעלען און רעסטאָראַנטען. פון דעסוועגען איז, פאַר היימישען געברויך, גוט אויך צוויי אינטשעס. די אורזאַכע איז, ווייל, פאַר היימישען געברויך האָט מען ניט די מעגליכקייטען אַזוי צו בראָטען אַ סטייק ווי אין די רעסטאָראַנטען.

דאָס פּלייש זאָל בשום אופן ניט געוואַשען ווערען. מען זאָל עס אַרומשניידען מיט אַ שאַרפעס מעסער אום עס זאָל זיין ריין. דאַן זאָל זיין דער בראָט-דראָט (gridiron) פון זילבער, און מען זאָל אײַ-מער אויפּפאַסען, אז די שטענגעלעך זאָלען זיין אימער ריין, אײדער דאָס פּלייש ווערט אַרויפגעלעגט, זאָל מען די דראָטען גוט בעשמירען מיט פעט.

אַם וויכטיגסטען איז אָבער דאָס פּיער.

אין די רומעניש-אידישע רעסטאָראַנטען אין אַמעריקאַ, קען מען זעהן ווי מען בראָט אַזאַ סטייק. עס איז דאָ אַ ספּעציעלער אויווען, וועלכער קאָסט גאַנץ בילליג. דיעזער אויווען ווערט אויסגעהייצט מיט האַלץ-קויהלען, און איבער די קויהלען געפינט זיך אַ דראָט. אָבער מען

זאל אויף דיעזען דראָט ניט בראָטען, זאָנדערן אויף דעם זילבערנעם, ווי אָנגעצייגט.

די קויהלען דארף מען לאָזען זיך גוט צוברענען. זיי מוזען אפילו זיין אין גאנצען גליהענדיג, אָבער עס טאָר פון זיי ניט אַרויסקומען קיין בלויער פלאַם, ווייל דיעזער פלאַם איז אַ גאָז וואָס פערדארבט דאָס פלייש.

ווען דאָס פלייש בראָט זיך, זאל מען ניט פערגעסען צוויי זאכען, ערשטענס, אַז דאָס פלייש איז זעהר דין און עס מוז זיך היבשלעך בראָטען, און צווייטענס, אַז דאָס לאָזענדיג צופיעל אויף איין זייט, וועט עס פערברענט ווערען. מען מוז עס אַלזאָ זעהר אָפט אומדרעהען.

נאַטירליך איז עס געווענט אָן דעם געשמאַק פון עסער ; מאַנכע האָבען ליעב גוט געבראָטען, אָדער האַלב געבראָטען. יעדענפאַלס, זאל מען ניט פערגעסען, אַז פלייש, ווען אפילו האַלב געבראָטען, איז עס גוט צום עסען און עס איז ניט שעדליך דורך דער רויקייט.

ווען דער סטייק איז פאַרטיג, זאל מען נעהמען אַ פלאַכען טעלער, גוט דערהיטצען, און דאַרויף אַרויפלאַגען דעם סטייק.

מאַנכע מענשען בעשמעלצען דעם סטייק מיט אַביסעל היהנער-שמאַץ — נאַטירליך, ווען דער מאָגען פראָטעסטירט ניט.

177. געפרעגעלטער ביפסטייק.

ווען די הויז-ווירטהין האָט ניט אַלע אויסגערעכענטע מיטלען צו בראָטען אַ סטייק, און ווען די מאָגענס פון די עכערס זיינען דערמיט איינפערשטאַנען, קען מען פּרעגלען אַ ביפסטייק.

מען נעהמט אַ פּאַן, וועלכע מען מאַכט זעהר הייס. דעם סטייק צוקלאַפט מען גוט און מען שניידט איהם איין אין עטליכע פלעטצער. דאָן זאל מען אַריינזאַרפען דאָס פלייש אין דער הייסער פּאַן און אומקעהרען עטליכע מאָל. דאָס זאל מען פאַרטועצען ביז דער סטייק ווערט פאַרטיג. דאָן זאל מען בעזאַלצען און בעפעפערן און בעשמירען מיט אַביסעל היהנער-שמאַץ, אַריינלאַגען אין אַ הייסען טעלער, אַרויפלאַגען אַן אַנדערן טעלער און אַזוי לאָזען שטעהן אויף אַ וויילע. דאָס איז אַ געפרעגעלטער סטייק לייכט צום פערדייהען.

דאן געהט דער רענעלמעסיגער געפרענגעלמער סטייק.
 מען דערהיטנט פעט אָדער קריסטאָ, מען לעגט אַרײַן דעם סטייק,
 מען דעקט צו און מען פאַסט אויף ער זאָל זיך אי בראַטען, אי דעמפּ-
 פען. ווען ער איז איבער העלפט פאַרטיג, דעקט מען אויף, מען שיט
 אַרײַן אַביסעל מעהל און מען זעהט דער סטייק זאָל ווערען ברוין
 און אזוי זאָל ער זיך אָבפרענגלען ביז צום פאַרטיג ווערען.
 אנשטאָט מעהל, קען מען אַרײַנבראַקען אַ פּאַאָד ציבעלעס און
 לאָזען צוזאַמען זיך פּרענגלען, ביז די ציבעלעס ווערען גוט ווייך און
 דער סטייק פאַרטיג.

178. שפּאַנישער סטייק.

נעהמט אַ ווייכעם שטיקעל סטייק. נעהמט ציבעלעס, צושניידט
 אין סלײסעס, לעגט זיי אַרײַן אין אַ פּאַן מיט עופות־פעט אָדער קריס־
 קאָ, דערהיטצט עס ביז צום קאָך־פּונקט. דאן זאָל מען זיי אַביסעל
 אָברוקען פון הייסען פייער און לאָזען שטעהן ביז זיי וועלען אָנציהען
 אַ היבשען טהייל פון פעט. דאן זאָל דער סטייק בעפעפערט און בע-
 זאַלצען ווערען, אַרײַנגעלעגט אין אַ בעזונדער פּאַן און אָבגעקאָכט,
 ווי פריהער אָנגעצײגט. דאן זאָל מען אַרויפלעגען די ציבעלע, אַרײַנ-
 גיסען קאָכעדיגעס וואַסער און לאָזען שטעהן אַ פּאַאַר מינוטען אויפ'ן
 פייער. נאָכהער זאָל מען סערווירען אלעס צוזאַמען.

179. סטייק מיט ציבעלע.

צושניידט היבשע עטליכע ציבעלעס אויף סלײסעס און לעגט
 זיי אַרײַן אין קאַלטעס וואַסער. דאן לעגט אַרײַן די סטייק אין אַ
 פּאַן מיט אַביסעל רויהעם פעט. מעג זיין רינד־פעט. בשעת די ציבעל-
 לעס קאָכען, זאָל מען זיי גוט אָבשויען. דאן זאָל מען מיט זיי אַרומ־
 לעגען דעם סטייק, בעזאַלצען בעפעפערן, גוט צודעקען און שטעלען
 אויפ'ן פייער. ווען דער זאַפט פון די ציבעלעס האָט זיך אויסגע-
 טריקענט און דאָס פלייש איז געוואָרען ברוין אויף איין זײט, דאן
 זאָלט איהר אַוועקנעהמען די ציבעלע, איבערקעהרען דעם סטייק,
 צוריקלעגען די ציבעלעס און פּרענגלען ביז דער סטייק ווערט פאַרטיג.
 אָבער גוט אַכטונג געבען, ער זאָל ניט ברענען.

180. ביה סטיו.

פלייש צום סטיוען, אָדער דעמפפּען, זאָל אימער זיין דורכגע-
וואַקסען מיט אַביסעל פעט, ניט מאָגער. דאָן זאָל מען דאָס פלייש גוט
אויסביינערן.

נעהם אַ ציבעלע און פרעגעל אַיין אין היהנער־שמאַלץ אָדער אין
קריסקאָ. די ציבעלע דאַרף ניט ווערען זעהר ברוין. דאָן זאָל מען אַריינ-
לעגען די ציבעלע אין טאָפּ, נאָכהער דאָס פלייש און וואַסער עס זאָל
צודעקען אונגעפּעהר עפעס מעהר ווי אַ העלפט פון דעם פלייש. ווען
דאָס דערגרייכט ביז צום קאָכען, זאָל מען עס לאָזען לאַנגזאַם דעמפּפּען.
אַ שטונדע איידער דאָס ווערט פאַרטיג, זאָל מען אַריינלעגען
מעהרען, געשניטען אין דער לענג, ווייסע בריקווע, און קאַרטאָפּעל.
אַ העלפט פון די קאַרטאָפּעל זאָלען זיין בעשניטען זעהר דין, כדי
ווען דאָס וועט זיך גוט אַיינקאָכען, זאָל עס מאַכען דיקער דעם סאָס.

אין דעם מעג מען אַריינלעגען אַיינלעגעכטס (dumplings) און
עס זאָל אזוי געמאַכט ווערען : מען נעהמט דריי־פּערטעל פּאַינט
מעהל, מיט אַ העלפט דערפון אין מאַנדעל־מילך, אַ פּולען עס־לעפּעל
בייקינג־פּאָדער און אַביסעל זאַלץ. מען קען אויך, אַנשטאָט דער
מאַנדעל־מילך, נעהמען אַן אַיי מיט אַ גלאָז וואַסער, גוט אויסמישען,
און דאָן, מיט אַ לעפּעל, אָננעהמען און אַריינוואַרפען אין טאָפּ. נאָכהער
גוט צודעקען און ניט אויפּדעקען ביז דער סטיו דאַרף סערווירט ווע-
רען. דאָס אַיינלעגעכטס דאַרף נעהמען 15 מינוטען עס זאָל פאַרטיג
ווערען.

181. אונגאַרישעס דעמפּף־פלייש.

מען נעהמט דאָס זעלבע פלייש ווי פאַר ביה־סטיו, מען צושניידט
עס אין קליינע שטיקלעך. עס מעג אויסגעשניטען ווערען דאָס נאָכ־
הענגענדע פעט. דאָן זאָל מען צושמעלצען אַביסעל קריסקאָ, אָדער
היהנער־שמאַלץ. וועהרענד דאָס פעט ווערט שטאַרק הייס, זאָל מען
אַריינלעגען דאָס פלייש און עס פרעגלען ביז עס ווערט ברוין אַרום־
און־אַרום.

דערווייל זאָל זיין אָנגעגרייט אַ צובראָקטע ציבעלע, דאָן זאָל מען
עם אַריינלעגען צוזאמען מיט'ן פלייש און קאָכען אייניגע מינוטען.
נאָכהער זאָל מען אַריינגיסען אַ האַלבען פּאינט סטאַק-זופּ, אַ היבשע
ביסעל טאָמייטאָסאָס (סטיועד טאָמייטאָס מיט דעם דיקען טהייל
גוט צובראָקט), אַביסעל פעטרושקע און ענלישעם געווירז. דאָס אַלעס
זאָל אַריינגעלעגט ווערען אין אַ טאָפּ, צוגעדעקט און עס זאָל זיך לאַנג-
זאָם דעמפּפּען צוויי שטונדען.

דאָן זאָל מען אַרויסנעהמען די פעטרושקע, און אויפדעקען כדי
דער סאָס זאָל וועניגער ווערען, דאָס גוט אויסשויעמען און לאָזען גוט
אויפקאָכען.

ווען מען סערווירט דיעזען סטיו, זאָל מען אויך דערלאַנגען פּריש
אָנגעריבענעם כּריין.

182. געשטאָפּטער ביה סטייק.

נעהם אַ שטיק סטייק, אונגעפּעהר אַ אינטש דיק, מאַך אַ גע-
פילעכץ פון כּרויט, גרינצייגען און אזוי ווייטער, און שפּרייט דאָס
אויס איבער'ן סטייק. וויקעל עס אַיין און נעה צו מיט אַ נאָדעל-
פּאָדעם. לעג עס אַריין אין אַן אייזערנעם טאָפּ. אין טאָפּ זאָלען זיין
אַ פּאָאר ריינע שטיקלעך האַלץ, כדי עס זאָל ניט צופּאַרען אָדער צו-
ברענען צום טאָפּ. גיס אַרויף וואַסער עס זאָל צודעקען דעם סטייק.

זאָל דאָס לאַנגזאָם דעמפּפּען צוויי שטונדען — מעהר, אויב
דאָס פלייש איז נאָך ניט ווייך. דאָן נעהמט מען אַרויס דעם סטייק,
מען לעגט איהם אַרויף אויף אַ כּרייטען, פּלאַכען טעלער, און אויף
דעם גיסט מען אַרויף די גרייווי פון דעם זעלבען סטייק.

דער סטייק זאָל צושנימען ווערען אין פיערען, אָבער ווען מען
שניידט איהם, זאָל מען זיך בעדיענען מיט אַ שאַרפעס מעסער און
ניט צוברעקלען דאָס געפילעכץ.

183. געקאָכטע אָקסען צונגען.

אויב די צונג איז אַ גערויכערטע אָדער געטריקענטע, מוז מען
זי פּריהער אַיינווויקען איבער נאָכט אין קאַלטעס וואַסער, אָבער ווען
זי איז כּלויז געלעגען אַיינגעזאָלצען, זיינען אַ פּאָאר שטונדען גענוג.

נאָכדעם לעגט מען אַרײַן די צונג אין פּרישעם קאַלטעם וואַסער און מען שמעלט אויף איבער אַ לאַנגזאַמעם פּייער. עס דאַרף אַזוי פּערבלייבען אַ שטונדע אָדער צוויי, אײדער דאָס וואַסער הױבט אָן צו קאַכען.

דאָן זאָל דאָס לאַנגזאַם דעמפּפּען וועניגסטענס נאָך דריי און אַ האַלבע שטונדע. דאָן זאָל מען עס פּרובירען מיט אַ הילצערנעם נאַפּעל, אויב דאָס איז ווייך, איז עס פּאַרטיג. דאָס איז דאָס אײנציגע מיטעל אויסצוגעפּינען אויב געטריקענטע צונג איז פּאַרטיג און מען מעג עס עסען.

ווען מען קלייבט אויס אַ צונג, זאָל מען זוכען די גלאַטסטע. נאָכדעם ווי דאָס איז אָבגעקאַכט, זאָל מען אָבשיילען די הויט, אַרומ-פּוטצען, בעשימען מיט געהאַקטע פעטרושקע.

184. געהאַקטע צונגען.

געהאַקטע צונגען, אָדער „טאַנג-העש“, דאַרף מען נעהמען דעם וואורצעל פון דער צונג און די אַרומגעשניטענע שטיקלעך, זיי צו-האַקען, ניט זעהר דין ; צולעגען פונקט אַזוי פיעל קאַלטע געקאַכטע קאַרטאָפּעל און דאָן אײנהאַקען גוט מיט דער צונג. אַרײנשימען זאַלץ, פּעפּער און אַביסעל מושטאַר, דאָן עס גוט בענעטצען מיט וואַסער, אָדער אַביסעל סטאַק-וופּ. אָדער נאָר מיט דער זופּ אין וועלכער די גאַנצע צונג איז געקאַכט געוואָרען. נעהם אַ פּאַן, לעג אַרײַן אַ שטיקעל היינער-שמאַלץ אָדער קריסקאָ, זאָל זיך דאָס גוט צושמעלצען און דורכנעהמען די גאַנצע פּאַן, ביז עס הױבט אָן ווערען ברוין. דאָן זאָל אַרײנגעלעגט ווערען דער העש און אויסגעלעגט גלייך איבעראַל. דאָס זאָל אַזוי לאַנג זיך קאַכען, אָדער פּרעגלען, ביז עס ווערט אונטען גוט ברוין. דאָן זאָל מען עס אַרײנלעגען אין אַ דערהיטצטען פּלאַטער און סערווירען.

185. פּאַטעד טאַנג.

פּאַטעד טאַנג (potted tongue), מאַכט מען אַזוי : מען נעהמט די אָבגעשניטענע שטיקלעך פון דער אָבגעקאַכטער צונג, מען צוהאַקט זיי זעהר דין, דאָן בעזאַלצט מען און מען שיט אַרײַן אַביסעל קאַיען

פעפער און אביסעל פראנצויזישען מושטאר צום טעם. צו צוויי קאָפּעס צונג זאָל מען נעהמען אַ שטיקעל הינהער-שמאַלץ אָדער קריסקאָ, עט וואָס קלענער ווי אַן הינהערשע איי. דאָס אַלעס זאָל מען גוט אויס-מישען, אָנפילען דערמיט ערדיגע קאָפּעס, אַריינשמעלען אין אַ פאַן קאָכעדיגעס וואַסער און דאָס לאָזען באַקען אין אויווען 30 מינוטען. ווען דאָס קיהלט זיך אָב, זאָל מען עס בעדעקען מיט הינהערשע שמאַלץ, גענזענע שמאַלץ אָדער עטוואָס רינדערנע ברוסט-פעט. דאָן דאָס אוועקשמעלען אין אַ קיהלען אָרט. דאָס וועט האַלטען אַ לאַנגע צייט, און עס איז אימער גוט מיטצוגעבען קינדער אין סקוהל אַריין פאַר לאַנטש, אָדער ווען מען ברענגט אַהיים אַ גאַסט און ער פערלאַנגט עסען.

186. מאָגען.

דער מאָגען (tripe) פון אַ בהמה, איז כמעט אימער אַ גוטע שפייז. ער איז גוט פאַר מענשען, וואָס ליידען פון מאַנגעל אין פעפּסין, און ער איז גלאַט גאָר ניט שלעכט אַלס אַ נאָהרהאַפטע שפייז. דער מאָגען, וואָס זעהט אויס אינוועניג ווי די שטיבעלעך פון ביהנען אין וואַס, איז דער בעסטער. ער דאַרף אויך זיין קלאָר ווייס; די טונקעל קאָלירטע זיינען צו שטאַרק און קענען ניט גע-מאַכט ווערען אין אַ פּיין-שמעקענדע שפייז.

אין גרויסע שטעדט, וואו די בוטשערס מאַכען דערפון אַ מסחר, ווערען די מאָגענס פריהער פאַרבערייטעט און ריכטיג אָבגערייניגט איידער מען פערקויפט זיי. אויב די הויזווירטהין איז אין צווייפעל וועגען דער צובערייטונג, דאָן זאָל זי דאָס וואַשען און וואַשען נאָך אַמאָל, דאָס גוט אָבקראַצען מיט אַ שטומפיגעס מעסער, דאָן אויס-רייבען עס מיט אַ באַרשט (וואָס זאָל זיך געפינען ביי יעדער ווירטהין אין קיך). ווען דאָס איז פאַלקאָמען ריי, זאָל מען עס אַריינלעגען אין קאַלטעס וואַסער און דאָס לאָזען קאָכען צעהן מינוטען נאָכדעם ווי דאָס וואַסער הויבט אָן צו זידען.

מען זאָל עס אַרויסנעהמען פון הייסען וואַסער און עס שנעל אַריינוואַרפען אין קאַלטעס וואַסער, אָבקראַצען און אָברייניגען נאָך אַמאָל, איבערזייענדיג דאָס וואַסער וועניגסטעס צוויי מאל.

עם זאָל וויעדער צוגעדעקט ווערען מיט קאלטעס וואַסער, אַוועק-
געשטעלט אויפ'ן פייער און עם לאָזען וויעדער קאָכען פון צוויי און
אַ האַלבע שטונדע ביז דריי, דאָן וויעדער אַרײַנלעגען אין קאלטעס
וואַסער און נאָך קאָכען דריי שטונדען.

דאָן איז עם פאַרטיג מען זאָל מאַכען דערפון וואָס מען וויל.
עם זעהט אויס צו זיין אַביסעל צו פיעל מיה, אָבער עם וועט
זיך לוינען, ווייל דער מאָגען ווערט אזוי פאַלשטענדיג ווייס און ריין
און בילדעט איינע פון די פיינסטע שפייזען.

אויב מען קאָכט מאָגען (טראַיפ) וואָס איז שוין כלומר'שט ריין,
זאָל מען עם אַרײַנלעגען אין זאַלץ וואַסער, גוט אויסוואַשען, דאָן
אַרײַנלעגען אין קאלטעס וואַסער און לאָזען אזוי לאַנג קאָכען ביז עם
ווערט ריין.

187. מאָגען פריקאָסעע.

מען נעהמט דעם מאָגען און מען צושניידט אין פיער-עקיגע שטיק-
לעך. דאָס זאָל מען אַרײַנלעגען אין אַ פאַן, דערצו לעגט מען אַרײַן
ענגלישעם געווירץ, אַ ציבעלע צושניטען אין שטיקלעך, זאַלץ און
קאיען פעפער. דאָס דעקט מען צו מיט רהיין-וויין, אָדער וואַסער גע-
מישט אויף דער העלפט מיט עססיג. דאָס זאָל דעמפפען אַ שטונדע.
דאָן זאָל מען אָבזייען דעם סאָס אין אַ ריינער פאַן. אין דעם סאָס זאָל
מען אַרײַנלעגען אַ שטיקעל היהנער-שמאַלץ אָדער קריסקאָ, אזוי גרויס
ווי אַ וועלשענע נוס, אַביסעל מעהל, און אַן עס-לעפעל געבראָקטע
פעטרושקע. דאָס זאָל לאַנגזאַם קאָכען צעהן מינוטען. דאָן אַרײַנ-
קוועטשען דעם זאַפט פון אַ לימענע, בעגיסען דעם טראַיפ און סער-
ווירען.

188. געפרעגעלמער מאָגען.

מען נעהמט עטליכע שטיקלעך גענזען-פעט אָדער היהנער-פעט
און מען שטעלט עם אַוועק אין אַ פאַן עם זאָל זיך איינפרענגלען. מען
לאָזט אין דעם די גריבענעס. דאָן צושניידט מען אַן אָכגעשילטען
עפעל אויף קליינע שטיקלעך און מען וואַרפט אַרײַן. ווען די שטיקלעך

עפעל הויבען אן צו ווערען ברוין, נעהמט מען פיער-עקיגע שטיקלעך מאָגען, מען טונקט זיי אין מעהל און מען ווארפט אריין. דאָס לאָזט מען אזוי לאַנג פּרעגלען ביז עס ווערט ברוין און עס זאָפט איין דאָס פעטע. מען סערווירט דאָן אַלעס צוזאַמען.

189. מאָגען-סאַלאַד.

נעהם אַ פּונט קאַלטען אָבגעקאַכטען מאָגען, צושנייד אויף שטיק-לעך און אינטש פיער-עקיג, נעהם צוויי אונזעס קריסקאָ, אָדער צוויי אונזעס היהנער-שמאַלץ, לעג אַריין אין אַ פּרעגעל-פּאַן און לאָז זיך עס צושמעלצען, וואָרף דאָן אַריין אַ צושנימענע ציבעלע מיט די שטיקלעך מאָגען און לאָז עס פּרעגלען ביז עס ווערט ברוין און ווייך. דאָן נעהם אַרויס דעם מאָגען מיט דער ציבעלע, שיט אַרויף אַן עס-לעפעל צוהאַקטע פעטרושקע, גיס אַריין אַן עס-לעפעל עססיג, זאַלץ און אַביסעל קאָיען פעפּער. דערהויט אַלעס צוזאַמען. נאָכהער בעדעקט מען דעם דנאָ פּון אַ פּלאַטער, אָדער גרויסען פּלאַכען טעלער, מיט טאָמייט-אַסאָס, אין דעם לענט מען אַריין דעם מאָגען מיט די איבעריגע זאַכען, און אזוי סערווירט מען עס.

190. לאַם-ברוסט מיט אַספּאַראַגוס.

מען נעהמט אַרונטער די הויט און אַ טהייל פּון פעט פּון דער לאַם-ברוסט, דאָן צושניידט מען דאָס אין שטיקלעך. דאָס בעשיט מען מיט אַביסעל מעהל און מען שטעלט עס אַריין אין אַ פּאַן מיט אַן אונץ קריסקאָ. אזוי זאָל זיך עס פּרעגלען ביז עס ווערט ברוין. דאָן זאָל מען בעדעקען דאָס פּלייש מיט וואַרעמעם וואַסער, אַריינוואַרפען אַ בינטעלע פעטרושקע, צוויי קליינע ציבעלעס, און דאָס לאָזען לאַנג-זאַם קאָכען ביז דאָס פּלייש איז אָבגעקאַכט. מען זאָל אָבשויען דאָס פעטע, אַרויסנעהמען די ציבעלע און די פעטרושקע און דאָס גוט צור-האַקען. דאָן עס צוריק אַריינלעגען אין דער גרייווי, אָדער זופּ, מיט אַ פּאַינט שפיטצען (tops) פּון אָבגעזאַטענעם אַספּאַראַגוס. אין דעם אַריינשיטען זאַלץ און פעפּער, עס לאָזען זיך ווייטער קאָכען עטליכע מינוטען און סערווירען.

אויב עס איז ניטאָ קיין פרישער אַספּאַראַגוס, קען מען נעהמען
סטרינג־ביענס (דינע בעבלעך) און קענר אַספּאַראַגוס.

191. פּריקאסעע פון לאַם.

נעהם די ברוסט פון אַ לאַם, צושנייד אין שטיקלעך, אונגעפעהר
אַנדערטהאַלבען אינטשעס קוואַדראַט, שיט אַריין זאַלץ און פעפער.
לעג דאָס אַלעס אַריין אין אַ סאַספּען מיט אַ ציבעלע צושנימען אין
פיערען, דריי נגעלעך, אַ לאָרבער בלעמעל און דריי אונצעס קריסקאָ.
דעק דאָס אַלעס גוט צו און זאָל זיך עס לאַנגזאַם דעמפּפּען אַ האַלבע
שטונדע; דאָס אונטערטרייסלענדיג עס זאָל ניט ווערען צוגעברענט.
דאָן זאָל מען אַריינגיסען אַ פּאַינט קאָכעדיגעס וואַסער, גוט צו־
דעקען און נאָך אַכאַל קאָכען אַ שטונדע. דאָן זאָל מען אָבזייען די
זופ און פערדעקען מיט אַן עס־לעפעל מעהל. אַם בעסטען איז פריהער
גוט דורכצומישען דאָס מעהל מיט אַביסעל קאַלמעס וואַסער. דאָן זאָל
מען אַלעס צוזאַמען דורכקאָכען אַ פּאָאר מינוטען און סערווירען.

192. לאַם געדעמפּפּט מיט אַרבעס.

מען זאָל צושניידען דאָס לאַם־פלייש אין שטיקלעך, און צו־
שטעלען עס קאָכען אין אַ דאַמפּ־פּאַן. עס זאָל זיין בלויו גענוג וואַסער
צו פערדעקען דאָס פלייש. די פּאַן זאָל ווערען צוגעדעקט און עס זאָל
זיך לאַנגזאַם קאָכען צוואַנציג מינוטען. דאָן זאָל מען גוט אָבשויםען,
אַריינשיטען אַן עס־לעפעל זאַלץ און אַ קוואַרט געשוילטע אַרבעס.
וויעדער צודעקען און לאָזען עס זאָל זיך דעמפּפּען אַ האַלבע שטונדע.
דאָן זאָל מען צולאָזען דריי אונצעס קריסקאָ, אַריינשיטען אַן
עס־לעפעל מעהל און דאָס אַריינמישען אין דעם פלייש. דאָס זאָל
צוזאַמען זיך לאַנגזאַם קאָכען צעהן מינוטען.
עס איז גוט צו סערווירען מיט נייע געקאָכטע קאַרטאָפּעל.

193. אויף־קויהלעך־געבראַטענע נייערען.

צו דייעזען צוועק זיינען גוט לעמענע אָדער שעפּסענע נייערען.
פריהער וואַשט מען זיי גוט אויס, דאָן לאָזט מען זיי זיך אָבטריקענען.

נאָכהער צושניידט מען זיי אויף דער העלפט. מען טונקט זיי איין אין קאָכעדיגעס הינהער-שמאַלץ אָדער קריסקאָ, מען בעזאַלצט און מען בעפעפערט זיי, און מען בראָט זיי. דאָן סערווירט מען זיי אויף אַ הייסען טעלער.

194. געקאָכטער מאָטען.

מאָטען איז שעפּסענעס פּלייש. דאָס בעסטע אום אָבצוקאָכען, איז פון דעם שולטער. פון דעסטוועגען איז ריפ און פּוס, אויך ניט שלעכט.

דאָס בעסטע פאַר מאָטען איז, עס זאָל ווייקען אַ היבשע צייט אין קאַלטעס וואַסער, און דאָן זאָל עס אויסגעזאַלצען ווערען פּאָל-שטענדיג לויט דעם אידישען דין, נאָכהער זאָל מען עס גוט אויס-וואַשען און אַרײַנלעגען אין הייסעס זאַלץ-וואַסער און עס לאָזען קאָכען 12 מינוטען פאַר יעדען פּונט פּלייש. מען זאָל אַכטונג געבען, עס זאָל זיך קאָכען לאַנגזאַם. ווען עס איז שוין באַלד פאַרטיג, זאָל מען עס צודעקען און לאָזען דעמפּפען פון 10 ביז 15 מינוטען. דאָס קען מען סערווירען וואַרעם, אָבער אָבגעקיהלט איז עס נאָך בעסער. אַ טאָמייטאָ-סאָס איז גוט דערצו.

195. מאָטען טשאַפּס.

מאָטען טשאַפּס איז דאָס בעסטע פּלייש צום בראָטען נאָך לאַס-טשאַפּס. דאָס בעסטע איז, ווען דער בוטשער זעלבסט שניידט אויס די טשאַפּס. אָבער די ווירטהין מעג איהם זאָגען, אַז זי וויל, דאָס די טשאַפּס זאָלען זיין דריי אינטשעס דין און יעדער זאָל וועגען אונ-געפעהר אַ האַלבעס פּונט.

די טשאַפּס קען מען אי פּרעגלען, אי בראָטען.

אם לייכטעסטען צו פּערדייהען זיינען זיי, ווען מען בראָט זיי אויף אַ זילבערנעם דראָט איבער האַלץ-קויהלען, בלויז מיט אַביסעל זאַלץ אין מיטען בראָטען. אָבער מענשען מיט געזונדע מאָגענעס פּער-גינען זיך זיי צו פּרעגלען אין פעט. פּריהער האָבען מיר שוין געגעבען די אַלגעמיינע רעגלען דערפאַר.

196. איירישער סמיו.

נעהמט צוויי פונט מאָמען (האַלז איז דער בעסטער טהייל דער-
פאר). דאָן נעהמט דאָס זעלבע געוויכט אין קארטאָפּעל מיט איין
גרויסע ציבעלע. פאַר אַלעמען לעגט מען אַרײַן אין דער קאָך-פּאַן
אַ רײַהע סלײסעס קארטאָפּעל, דאָן אַ רײַהע שטיקלעך פּלײש מיט
ציבעלע, און אויב איהר האָט גענוזענע אָדער היהנערשע גריבענעס,
לעגט זײ אַרײַן, ווען ניט אַ פּאָאר שטיקלעך רויהעס רינד ברוסט-פּלײש.
אָט אזוי זאָל געהן אײַן רײַהע נאָך דער צווייטער ; אַלעס בע-
זונדער גוט בעזאַלצען און בעפעפּערט. דאָן גיסט אָן גענוג קאַלטעס
וואַסער עס זאָל, אונגעפּעהר, אַלעס פּערדעקען. קאָכט עס לאַנגזאַם
צוויי שטונדען, אָדער מעהר, ווען דאָס פּלײש איז ניט גענוג ווייך.
מען דאַרף אַכטונג געבען ניט צו שאַקלען און ניט צו טרײסלען,
כדי די קארטאָפּעל זאָל זײך ניט צופאַלען.

197. מאָמען בראַמען.

פאַר אַ בראַמען פּון מאָמען איז גוט צו נעהמען אַ גאַנצען שולטער
צוואַמען מיט'ן בײַן. דאָן זאָל מען גוט אויסשניידען יעדעס שטיקעל
פּעט דערפּון.
איידער מען שטעלט עס קאָכען, זאָל דאָס פּלײש געווישט ווערען
מיט אַ רײנעם טוך ביז עס ווערט גאַנץ טרוקען. דאָן זאָל מען נעהמען
אַ הילצערנעם האַמער, אָדער גלאַט אזוי אַ שווערעם שטיק האַלץ און
צוקלאַפען גוט דאָס פּלײש ביז עס ווערט פּלאַך. דאָן זאָל מען עס צו-
שניידען אין צווייען. אין דעם זאָל מען אַרײַנבראַקען אַ האַלבעס פּונט
רויהעס גוטעס רינד ברוסט-פּעט, אַ פּערטעל פּונט רויהעס גענוזענעס
אָדער היהנער'שע שמאַלץ, ווען ניט מעג זײַן שוין צושמאַלצענעס, אײַן
האַרט-געקאָכטעס אײ, אַביסעל פּעטרושקע, אַ גרויסעם שטיק ציבעלע.
צו דעם זאָל מען צולעגען אַביסעל ענלישעס געווירז, אַביסעל אָנגערײ-
בענע לימענע-שאַלאַכץ. צומיש אַלעס און פּערבינד עס מיט אַ רויהעס
אײ. דאָס אַלעס זאָל אַרײַנגעלעגט ווערען צווישען צוויי שטיקער פּלײש,
דאָן זאָל מען עס פּערבינדען מיט אַ שטאַרקען פּאָדעם.

דאן זאל מען אריינלעגען אין א פאן א היבשע ביסעל שמאלץ
 אָדער קריסקאָ, אויפקאָכן און אריינלעגען דאָס פלייש.
 אַם בעסטען פאַר דעם איז אַן אויווען. עס דאַרף זיך בראַטען
 אזוי לאַנג ביז עס ווערט גוט ווייך. מען זאָל עס סערווירען הייסערהייט.

198. קאלבס קאָפּ.

די ערשטע זאָך מיט אַ קאלבס קאָפּ, דאַרף מען אַרויסנעהמען
 דאָס געהירן, דאָס אַריינוואַרבען אין קאַלטעס וואַסער אויף אַ שטונדע.
 דאָן קאָך זיי אָפּ אין זאַלץ-וואַסער 20 מינוטען און שטעל זיי אוועק.
 דער קאָפּ זאָל כשר געמאַכט ווערען ווי דער דיין איז, דאָן זאָל
 מען דאָס קאָפּ גוט אַבווישען מיט אַ טוך.
 דאָן זאָל מען דאָס אַלעס גוט בעפעפערן און בעזאַלצען, אַרייַן-
 וואַרפען אין הייסעס וואַסער אויף 10 מינוטען. נאָכהער אַרויסנעהמען,
 אַרייַנלעגען אין קאַלטעס וואַסער און שטעלען קאָכען ביז עס האַלט
 ביים פאַרטיג ווערען. דאָן גיסט מען אָב דאָס וואַסער און מען מאַכט
 ד'רפון אַ בראַטען מיט אַביסעל פעט, אַ ציבעלע, אַביסעל מעהל און
 עס זאָל שטעהן אין אַן אויווען פון 15 ביז 25 מינוטען.

199. קאלבס געהירען.

ווי מיר האָבען פריהער אָנגעצייגט, זאָל דאָס קאַלבס-געהירען
 פריהער אָבגעקאָכט ווערען, דאָן זאָל מען אַרונטערנעהמען די הויט
 און, ווען מעגליך, אויך די אָדערן.
 אַם בעסטען איז, זיי אַרייַנצולעגען אין קאַלטעס וואַסער און
 לאָזען שטעהן ביז מען בעדאַרף זיי.
 מען קען זיי איי פּרעגלען אי דעמפּפען. פאַר פּרעגלען, זאָל מען
 זיי צושניידען אין לאַנגע שטיקלעך, טונקען אין מעהל און פּרעגלען
 אין הייסעס שמאַלץ אָדער קריסקאָ. צום דעמפּפען, זאָל מען אַרייַן-
 לעגען עטליכע קליינע, רונדע ציבעלעס, ניט צושניטען, ענגלישעס
 געווירץ, אַביסעל גרינציג, אַביסעל סטאַק-זופּ, אָדער גלאַט אזוי זופּ,
 און דאָן אַרייַנגיסען אַ וויין-גלעזעל רייהן-וויין. דאָס זאָל זיך דעמפּפען
 צוואַנציג מינוטען, און דאָן איז עס פאַרטיג צום סערווירען.

200. קאסארזאל פון קאלבס-פלייש.

קאך אָב א פונט קארטאָפּעל און צורייב זיי גוט. לעג זיי נאָכהער אריין אין א פאן, גיס אריין אן עס-לעפעל זופ און א האלבען אונץ קריסקאָ, אביסעל זאלץ און זעהר וועניג פעפער. דאָן וואַרף אריין דאָס גוט-צושלאָגענע ווייסעל פון אן איי. מיש אלעס גוט אויס, שטעל עס ארויף אויפ'ן פייער ביז עס ווערט זעהר הייס.

דאָן לעג ארויף די קארטאָפּעל אויף א לאנגען טעלער, און מיט א לעפעל און מעסער זאָלסטו זיי מאכען אויסצוזעהן ווי א וואַנט. צושלאָג גוט דאָס געלכעל פון אן איי און בעשמיר דערמיט די קאָר-טאָפּעל-וואַנט.

שטעל דאָס דאָן אריין אין אויווען און לאָז עס שטעהן ביז די קארטאָפּעל ווערען ברוין. צושנייד אין קליינע שטיקלעך איין פונט קאלבס-קאָטלעטען; צושמעלץ אין א פאן אביסעל הינהער-שמאַלץ אָדער קריסקאָ; ווען עס איז גוט הייס, לעג אריין די שטיקלעך פלייש און לאָז זיי אזוי לאַנג זיך פרעגלען, ביז זיי ווערען גוט ברוין פון אלע זייטען. בעשיט זיי מיט זאלץ און פעפער, טונק זיי איין אין מעהל און פרעגעל נאָך אמאָל.

ווען דאָס פלייש ווערט ווייך און פארטיג, זאָל מען עס אוועק-לעגען נעבען די ברוינע קארטאָפּעל, צודעקען מיט טאָאסט-ברויט און סערווירען וואַרעם.

201. קאלבס טשאַפּס.

נאָכדעם ווי מען האָט געקויפט ביים, בוטשער פארטיג אויס-געעשניטענע קאלבס-טשאַפּס, זאָל מען זיי אהיים נעהמען, כשר מאכען און דאָן צוקלאַפען מיט א הילצערנעם האַמער.

צושלאָג מיט א געלכעל פון אן איי, טונק איין פריהער די טשאַפּס אין קרעקער-מעהל אָדער ברויט-ברעקלעך, דאָן אין איי און וויעדער אמאָל אין קרעקער-מעהל. דאָס איי, נאטירליך, זאָל האָבען זאלץ און פעפער.

דערווייל זאָל מען האָבען פארטיג א טיעפע פאן מיט קאָכע-דיגעס שמאַלץ, קיין קריסקאָ. די טשאַפּס זאָל מען אריינלעגען אין

פעט און ניט צודעקען. דאָס זאָל זיך אזוי לאַנגזאַם פּרעגלען, און ניט אומקעהרען די טשאַפּס אין וועניגער צייט ווי 4 אָדער 5 מינוטען. די טשאַפּס מוז מען לאַנגזאַם אויפהויבען אום די ברעקלעך זאָלען ניט אַרונטערפאלען.

ווען דאָס פלייש איז ווייך און בריוו, זאָל מען דאָס סערווירען מיט טאָמייטאָ-סאַס.

202. קאַלבס קאָטלעטען.

ערלויבט ניט דעם בוטשער צו מאַכען די קאָטלעטען מעהר ווי אַ האַלבען אינטש דיק. מען דאַרף זיי טונקען אין ברעקלעך און אייער, פונקט ווי טשאַפּס, און זיי דאַן אויך אַריינלעגען אין הייסען שמאַלץ. ווען זיי ווערען פאַרטיג, זאָל מען אָפּזייען דאָס שמאַלץ אין אַ בע-זונדער כלי, אַריינגיסען אַביסעל הייסעס וואַסער, גוט אויסמישען, נאָך אַמאָל דורכקאָכען, ביז עס ווערט אַ גריווווי. דאָס זאָל מען נאָכ-הער אַרויפגיסען אויף די קאָטלעטען.

203. ראַגו פון קאַלבס פלייש.

ראַגו (Ragout) איז אַ געשמאַקער פּראַנצויזישער מאַכל. עס איז אייגענטליך, ווי מען זאָגט אויף אידיש, אַ ראָסעל-פלייש פון אַ קעלבעל. ווי געוועהנליך, נעהמט מען צו דיעזען צוועק די קאַלבס-ברוסט. דאָס פלייש זאָל צושניטען ווערען אין אָנדערטהאַלבען אינטשיגע שטיקלעך, דאַן זאָל מען עס לייכט אַיינפרעגלען און אַריינלעגען אין אַ טאָפּ מיט צושניטענע ציבעלעס, אַביסעל פעטרושקע, און נאָך גרינצייגען פון סיאָן. דאַן פעפער און זאַלץ. דאָס זאָל צוגעדעקט ווערען מיט זופ, אָדער מיט הייסעס וואַסער. גוט צודעקען און דעמפּפען צוויי שטונדען.

צו דעם מאַכט מען אַ געוועהנליכען אַיינברען. דאַן נעהמט מען אַ גלאָז ווייסען וויין און מען גיסט אַריין. איין קאָך פון אַ מינוט, און עס איז פאַרטיג.

204. קאלבס בראמען.

שולטער אָדער ריפען, ווי אויך ברוסט, איז דאָס בעסטע פאַר בראמען. דער בראמען איז געשמאַקער, ווען דאָס פלייש ווערט אָנגעפילט. דאָס געפילעכטץ זאָל בעשטעהן פון ברויט־ברעקלעך, פעט־רושקע און היהנער־שמאַלץ. זאָל די הויז־ווירטהין געדענקען, אז זי זאָל דאָס געפילעכטץ ניט נעמצען, אויסער וואָס עס זאָל זיין גענוג פעט עם צוזאַמען צו האַלטען.

דאָס געפילעכטץ זאָל אַרײַנגעלעגט ווערען נאָכדעם ווי מען מאַכט אַ שניט אין פלייש. דער שניט זאָל אימער געהן אין דער ברייט אין דער דיקסטער זייט פון פלייש. דאָן זאָל מען בעשפרינקלען דאָס פלייש מיט אַביסעל מעהל, זעהר וועניג, און דאָס אַרײַנלעגען אין דער פאַן זיך בראַמען, צוזאַנצײג מינוטען פאַר יעדען פונט.

קאַלבס־פלייש ווערט אָפטמאָל צו ברוין און דערפאַר אויך צו טרוקען. דערפאַר זאָל אויפגעפאַסט ווערען, ערשטענס, די פאַן זאָל זיין צוגעדעקט, כדי דער דאַמפּף זאָל ניט ארויס און האַלטען פייכט דאָס פלייש, און דאָן זאָל דאָס געבראַמען ווערען בײַ אַ לייכטען פייער. וועהרענד דעם בראמען, זאָל די הויז־ווירטהין עטליכע מאָל אָנגעהמען די זופ פון פלייש אין דער פאַן מיט אַ לעפעל און אַרויפ־גיסען אויפ'ן פלייש עם זאָל זיין פייכט.

205. סוויטברעד.

סוויטברעדס (sweetbreads) זיינען דריזען. אין פיעלע לענדער וויסען ניט די אידען דערפון, אָדער זעהר וועניג. דאָרט געהט עם אוועק אין די רייכע קריסטליכע הייזער. דאָ אין אַמעריקא, איז עם בעקאַנט אונטער דעם נאָמען גראַשיצע, וועלכעס איז אַ רומענישעם וואָרט.

סוויטברעדס איז זעהר געשמאַק, זעהר נאָהרהאַפט, און יוען דאָס איז גוט צובערייטעט, איז דאָס אַ זעלטענער שפייז.

206. געבראַמענע סוויטברעדס.

אין די אַריענטאַלישע לענדער ווערען סוויטברעדס געגעסען בלויז געבראַמען אויף קויהלען, דאָס הייסט, בראַילד.

די ווירטהין מוז אָבער וויסען, אויב דאָס פּאַסט זיך פאַר דיעזען צוועק. זי דאַרף זיך איבערצייגען, אַז די סוויטברעדס זיינען ווייך גע-
נוג. דאָס קען זי וויסען איינפאַך פון אַ דריק מיט'ן פינגער. ווייכע
סוויטברעדס זיינען באַלד אזוי ווי געהירן.

אויב די סוויטברעדס זיינען ווייך, דאַן זאָלען זיי געשניטען ווע-
רען גאַנץ דין, אַרויפגעלעגט אויף אַ דראָט און געבראָטען איבער אַ
האַלץ-קויהלען פייער.

דאָס פייער זאָל זיין ציעמליך לעבעדיג, אָבער ניט צו שטאַרק,
ווייל די סוויטברעדס ווערען לייכט צוגעסמאַליעט און בלייבען רויה
אינוועניג.

מען דאַרף זיי זאָלען אין מיטען בראָטען.

207. סוויטברעד קראַקעטס.

די אַמעריקאַנישע קיך מאַכט אָבער פּערשיעדענע אַנדערע מאַכלים
פון סוויטברעדס. דאָס ערשטע זיינען די סוויטברעד-קראַקעטס.
מען נעהמט איין פּאָאר סוויטברעדס, אַ האַלבעם גלאָז מאַנדעל-
מילך, געלעכלעך פון צוויי אייער, פינף טראָפען ציבעלע זאַפט, אַ
האַלבען עס-לעפעל צושמאַלצענעם היהנער-שמאַלץ אָדער קריסקאַ,
צוויי עס-לעפעל מעהל, איין עס-לעפעל צוהאַקטע פּעטרושקע, אַ האַל-
בען עס-לעפעל זאַלץ ; פּעפּער און אַביסעל מוסקאַט-נוס.

פּריהער שניידט מען אַרום די סוויטברעדס, דאָס הייסט, מען
רייניגט זיי אָב פון פּעט און הויטען, דאַן לאָזט מען זיי קאָכען פון
צוויי ביז דריי מינוטען אין וואַסער. נאָכהער צוהאַקט מען עס גאַנץ
דין. דאַן צורייבט מען דאָס פּעט מיט'ן מעהל און מען לעגט עס אַריין
אין דעם מאַנדעל-מילך, וועלכע מען מישט גוט אויס, ביז עס ווערט
דיק. דאָס זאָל אַוועקגעשטעלט ווערען אויפ'ן פייער און מען זאָל עס
מישען ביז עס ווערט הייס.

דאָס נעהמט מען אַרונטער פון פייער, וואוהין מען לעגט אַריין
די געלעכלעך פון די אייער ווי אויך די סוויטברעדס. מען זאַלמט צו
צום טעם. מען מישט עס אויס און מען שטעלט עס אַוועק עס זאָל זיך
אַבקייהלען, דאַן מאַכט מען די קראַקעטען, אין דער פּאַרמע פון היטעל-

צוקער, ביים דנאָ אזוי גרויס ווי אַ זילבער דאָלאַר און אַנדערטהאַלבען אינטשעם לאַנג.

יעדער קראַקעט זאָל איינגעטונקט ווערען אין ווייסעל פון אַן איי, דאָן אין ברויט־ברעקלעך און נאָכהער זאָל מען דאָס פּרעגלען אין היהנער־פעט אָדער קריסקאָ.

דאָס זאָל מען סערווירען צוזאַמען מיט גרינע אַרבעס.

אויב עס איז שווער פאַר דער ווירטהין צו קריגען מאַנדעל־מילך, זאָל זי נעהמען איינפאַכע זופ, אָדער סטאַק־זופ. און ווען זי קען ניט מאַכען קיין היטעל־צוקער קראַקעטען, מעג עס אויך זיין אין דער פאַרמע פון קאָטלעטען.

208. סוויטברעדס און מאַשרומס.

רייניג אַרום נאָך צוויי אָדער דריי מינוטען צוויי פּאָאר סוויט־ברעדס. דאָן נעהם אַ זילבערנעם מעסער און צושנייד זיי אויף שטיק־לעך (די אורזאַכע דערפון איז, ווייל אייזען אָדער שטאָהל מאַכט זיי טונקעל). דאָן נעהם אַ פּאינט פּרישעס מאַשרומס (שוועמלעך). שייל זיי אָב, צושנייד זיי אין פיערען. לעג אַריין צוויי אונזעס היהנער־שמאַלץ אָדער קריסקאָ אין דער פאַן איבער'ן פייער. ווען דאָס איז גוט צושמאַלצען, לעג אַריין די מאַשרומס און זאָלען זיי זיך לייכט פּרעגלען 15 מינוטען.

נעהם נאָך צוויי אונזעס צושמאַלצענע קריסקאָ אָדער היהנער־פעט מיט אַ פולען עס־לעפעל מעהל, גיס אין דעם אַריין לאַנגזאַם אַ האַלבען פּאינט סטאַק־זופ. לעג אין דעם אַריין די מאַשרומס. ווען דאָס אַלעס הויכט אָן צו קאָכען, זאָל מען אַריינלעגען די סוויטברעדס, אַ האַלבען טהעע־לעפעלע זאָלין און אַביסעל ווייסען פעפּער.

ווי דאָס קאָכט אזוי צוויי מינוטען, זאָל מען אַריינגיסען פיער עס־לעפעל שעררי־וויין אָדער מאַדעראַ, און דאָס איז פאַרטיג סער־ווירט צו ווערען.

אויב מען קען ניט קריגען קיין גאַנץ פּרישע מאַשרומס, מעג מען געברויכען די פּרעזערווירטע אין קענס.

209. סוויטברעדס און ארבעס.

א פיינער איבערבייס אָדער זומער-מיטאג איז געבראָטענע סוויט-
ברעדס מיט אַרבעס.

קאָך די סוויטברעדס אַכט אָדער צעהן מינוטען. ווען זיי קיהלען
זיך אָב, שפּאַלט זיי אין צווייען. גיס אַרײַן אין אַ באַק-פּאַן אַ גלאָז
זופּ. שיט אַרײַן זאַלץ און פעפּער. וואַרף אַרײַן היבשלאַך ברויט-ברעק-
לעך און צו דעם לעג צו אַ לעפעל היהנער-שמאַלץ. לעג אַרײַן די
סוויטברעדס און באַק אויס אין אויווען ביז עס ווערט אַביסעל ברוין.
אויב די זופּ קאָכט אויס, זאָל מען צוגיסען אַביסעל אנדערע.
אום ניט צו לאָזען די סוויטברעדס זאָלען ווערען טרוקען.
שטעל דערווייַל קאָכען קליינע אַרבעס. ווען זיי זיינען ווייך, גיס
אָב די זופּ פון זיי. בעזאַלץ, בעפעפּער און בעשמעלץ מיט אַביסעל
פעט. לעג אַרויף די סוויטברעדס אויף אַ פּלאַכען הייסען טעלעך,
רינגעל דאָס אַרום מיט די אַרבעס און סערוויר הייסערהייט.

210. עופות.

עס איז קיין צווייפעל, אַז דאָס פּלייש פון עופות בילדעט, אָפּט-
מאָל, די בעסטע פון אונזערע נאָהרהאַפטע שפּייזען.
אין דער זעלבער צייט איז אָבער שטאַרק נויטהיג צו ערקלערען
די מעלות און די חסרונות פון פּערשיעדענע עופות.
דער פּראַנצויז, וואָס איז, בטבע, אַ גרויסער פּרעסער און ווייס
אויך ווי צו עסען און וואָס צו עסען, פּערשטעהט זיך אַם בעסטען
אויף עופות.

די גרויסע פּראַנצויזישע האָטעלען, און די רייכע פּראַנצויזען,
וואָס פּאַרבערייטען ביי זיך אין דער היים זייערע אייגענע שפּייזען,
האַבען אויך זייערע אייגענע פּלעטצער וואו זיי פּיטערן זייערע עופות.
יעדע חיה און עוף בילדעט, אָדער פּראָדוצירט אַ פּלייש, לויט
דעם וואָס עס עסט. איבערהויפּט איז דאָס דער פּאַל מיט עופות.
אַם בעסטען געפּינט מען דאָס אויס ביי ווילדע עופות.
נעהמט, למשׁל, די ווילדע קאַטשקעס און ווילדע גענז. אַ גאַנצען
זומער געפּינען זיי זיך ווייט אין נאָרדען, וואו זיי לעבען פון געוויסע

וואסער-גראָזען, מאַנכע פון קליינע פישלעך און ים-שרצים. זייער פלייש איז דאָמאַלס ענטוועדער וואַסערדיג מיט וועניג טעם, אָדער עס האָט נאָר אַ גערוד פון פיש.

אין הערבסט פליהען זיי אַוועק נאָך זידען, וואו זיי בעזוכען די תבואה-פעלדער. אין אַ וואָך אָדער צוויי צייט, ווערט זייער פלייש פריי פון אירגענדר אַ פיש-גערוד און עס ווערט זעהר געשמאַק.

יעדעס עוף, וואָס מען וויל פיטערן פאַר שפייז, זאָל עסען ווייז, קאָרן, אָדער ברויט. עס דאַרף אויך האָבען ריינעס און פרישעס וואַסער צו דער צייט, ניט ויין אָבגעשפאַרט, און ניט זיי צו פריי. דאָס הייסט, עס זאָל קענען אַרומגעהן איבער אַ גרינעס שטיקעל פעלד, שאַרען מיט די פיס, זיך ניט אָנשטרענגען און געניסען אזוי פיעל רוה ווי נאָר מעגליך.

די שטייג איז ניט גוט.

אין דער זעלבער צייט, זאָל עס געהאַלטען ווערען זעהר ריין און עס זאָל ניט געניסען קיין אונריינע זאָך צום עסען.

דאָס, ווי געזאָגט, טהוען די פראַנצויזען. ביי אונז אין אַמעריקא, אָבער, איבערהויפט אין די גרויסע שטעט, איז אונמעגליך נאָכצו-קומען אזא זאָך, און מען מעג זיך צופריעדען שטעלען מיט די עופות, וואָס מען ברענגט, פון מיילען, מיילען ווייט, אין די שטייגען.

אָפטמאָל וועט איהר הערען פון אַן איינגעוואַנדערטע בעל-הבית'טע, וועלכע וועט אייך זאָגען: „דאָ, אין אַמעריקא, האָבען די עופות ניט אזא גוטען טעם ווי ביי אונז אין דער היים“.

אמת, עס קומט דערפון, וואָס מען ברענגט אַהער די עופות, מאַנכע מאָל הונדערטע מיילען; זיי עסען ניט דעם גאַנצען וועג; און ווען זיי עסען יא, דאַן איז עס ניט וואָס זיי בעדאַרפען, נאָכהער בלייבען זיי טעג לאַנג, אין די שטייגען, צונויפגעדריקט און צוואַמענ-געפרעסט, ביז עס מוז איינטרעטען אַן ענדערונג אין דעם פלייש.

אָבער ווען מען קען ניט אַריבער, מוז מען אַרונטער. אויב עס איז ניט מעגליך אַנדערש, דאַרף מען אָננעהמען ווי עס איז.

אונטער די אומשטענדען וויעדער, דאַרף מען אויך וויסען וואָס צו טהאָן מיט די עופות.

מיר האָבען שוין איינמאָל בעמערקט, אַז דער אונטערשיעד פון אַמעריקאַנישע גוים ביז אידען אין זייערע מאַכלים, איז פאַלגענדעס:

אידען עסען צו פרישעם פלייש און זיי זיינען ניט שטארק מבחין אויף דער פרישקייט פון פיש ; וועהרענד די אמעריקאנישע גוים עסען צו אלטעם פלייש און זיינען שטארק מבחין אויף דער פרישקייט פון פיש.

צו פרישעם פלייש איז ניט גוט, אין קיין פאל. עס איז אָבער ניט גוט קיין צו אלטעם פלייש, און דערפאר ליידען אָפּטמאָל דערפון די אמעריקאנער. עס איז בלויז ניט פעסטגעשטעלט ווער עס ליידעט מעהר, די אידען פון צו פרישעם פלייש, אָדער די גוים פון צו אלטעם פלייש.

יערענפאלס, וואָס „צו" איז איבריג.

דאָס צו פרישע פלייש פון אַן עוף איז ניט גוט.

קיין ווירטהין זאָל צובערייטען דאָס פלייש פון אַן עוף צום עסען, וואָס איז געשלאַכטעט געוואָרען אין דעם זעלבען טאָג. לאָמיר זאָגען, אַז די ווירטהין וויל פאַרבערייטען פלייש אויף שבת. דאָן זאָל מען לאָזען שלאַכטען די עופות מיטוואָך און זיי לאָזען לייעגען איבער נאַכט ; זיי כשר מאַכען דאָנערשטאג, און אוועק שטעלען ביז פרייטאג צום קאָכען. אויב מען מאַכט עס מיט אַ טאָג פריהער, דאָס הייסט, פון דיענסטאג, איז נאָך בעסער. און פונקט ווי אַן עוף, וואָס איז צו אַלט, פערלירט דעם טעם, אַזוי איז דאָס עוף, וואָס איז צו פריש, אויך אָהן אַ טעם. עס איז דאָ נאָך אַן אונטערשיעד. דאָס עוף, וואָס איז צו אַלט, איז וועניגסטענס ווייך צום עסען, און דאָס עוף וואָס איז צו פריש, איז אי אָהן אַ טעם, אי עס איז צו האַרט צום עסען.

211. פערשיעדענע מינים עופות.

דאָס בעסטע פון אַלע עופות איז די הוהן ; דאָס הייסט, ניט דער האָהן. די הוהן לייעפערט בעסערעם פלייש. אַ יונגע הוהן, אָדער אַ יונגער האָהן, איז בעסערעם פלייש ווי פון אַן עלטערן עוף. אָבער, מען זאָל עס קיינמאָל ניט אויסטייטשען, אַז דאָס בעדייטעט אַ גאַנץ יונגעם עוף. דאָס גאַנץ יונגע עוף, וואָס מען רופט „ספרינג טשיקען", זאָל קיינמאָל ניט זיין אינגער ווי זעקס מאָנאַט. ווען עס איז אַלט אַכט

מאָנאַט איז עס בעסער. עס דויערט צו זיין גוט צום עסען, ביז עס ווערט אַלט אָנדערטהאַלבען יאָהר.

באַלד נאָך דער הוהן, קומט דער אינדיק אין גוטסקייט פון פלייש. אויך ביי דיעזע איז דער זעלבער פאַל ווי מיט דער הוהן, מיט אויס-נאַהמע, וואָס אַן אינדיטשקע איז יונג, ביז זי ווערט אַלט צוויי יאָהר. נאָך דעם אינדיק איז די קאַטשקע גוט צום עסען. און נאָך דער קאַטשקע, קומט די גאַנז.

אַבער מיט דיעזע עופות, וואָס קומען פון וואַסער, דאַרף מען אימער זיין זעהר פּאַרזיכטיג.

יעדער וואַסער-פּויגעל האָט, גראַדע אויפ'ן עק, אַזאַ מין געוויקס, וואָס איז אימער אָנגעפיללט מיט אַ פעטקייט. דיעזע פעטקייט ציהט אַרויס דאָס עוף מיט'ן שנאָבעל און צושמירט עס איבער די פּעדערן, אום זיך צו בעשימצען געגען וואַסער. אַבער דיעזעס פעטקייט האָט זעהר אַן אונאַנגענעהמען גערוך. פּיעלע גוטע מאַכלים ווערען דערפון פּערדאַרבען.

די הויז-ווירטהין, אַזוי שנעל ווי זי רייניגט אָב די גאַנז אָדער קאַטשקע פון די פּעדערן, זאָל, נאָך איידער זי עפענט דאָס עוף, אָב-שניידען דאָס געוויקס, ביז גאַנץ טיעף, און עס אַוועקוואַרפען. אַ קאַטשקע איז יונג ביז אָנדערטהאַלבען יאָהר אין אַ גאַנז ביז דריי יאָהר.

212. ווי צו דערקענען יונגע עופות.

ווען מען נעהמט אַ געקוילעטע הוהן אין די הענד אַריין, קען מען גלייך אויסגעפינען אויב זי איז אַלט אָדער יונג. מען לעגט צו דעם גרויסען פינגער צום ברוסט-ביין און מען גיט אַ פעסטען דריק. ביי אַ יונגע טשיקען וועט זיך דאָס שנעל אַיינבויען, ווי אַ האַרטע לעדער; ביי אַן אַלטע קען מען דאָס ניט ריהרען.

ביי אַ קאַטשקע זאָל מען אָננעהמען, מיט ביידע פינגער, די ווינד-רעהר און געבען אַ דריק. אויב דאָס פּיהלמט זיך קראַכענדיג צווישען די פינגער און זיך נאָכגעבענדיג, דאַן איז דאָס יונג. ווען עס איז אַבער אַן אַלטע קאַטשקע, דאַן איז דאָס ווי אַ שטיק דיקע ראַבער-פּאַיפּ.

די זעלבע רעגעל ווערט אָנגעווענדעט ביי אַן אינדעמטשקע, ווי אויך ביי אַ גאַנז.

213. ווי מען רייניגט אויס אַן עוף.

עס איז איינע פון די וויכטיגסטע זאַכען ווי מען רייניגט אויס אַן עוף, און מען פאַרבערייטעט עס צו דער קיך.

ביי די קריסטען ווערט עס אָבגעפאַרעט און עס געהט דערפון אַרונטער יעדע פעדער. ביי אידען טאָר מען דאָס ניט. דערפאַר דאַרף מען זיין פאַרויכטיגער.

דאָס עוף זאָל געפליקט ווערען פאַרויכטיג, אום ניט צו צורייסען די הויט. דאָן זאָל מען, מיט דער הילף פון אַ שטומפּיגעס מעסער, גוט אָבצופען אַלע פעדערן, און, איבערהויפט, די פענקעס וואָס בלייבען שטעקען פון די גרויסע פעדערן. עס איז ניטאָ קיין אונאַנגענעמערע זאַך אין דער וועלט, ווי פענקעס פון פעדערן וואָס בלייבען שטעקען. דאָן זאָל מען עס אָבסמאַליען.

דער פלאַם פון אַלקאָהאָל גיט ניט קיין רויך און דאָס עוף ווערט ניט פעררויכערט. יעדענפאַלס אָבער, זיינען דאָ בעל-הבית'טעס, וואָס קענען זיין פאַרויכטיג אויך מיט דעם פלאַם פון שטרוי אָדער פאַפּיר, און ניט פעררויכערען דאָס עוף.

באַלד נאָכ'ן אָבסמאַליען, זאָל מען אַוועקלעגען דאָס עוף אין אַ גאַנץ קיהלען פלאַטץ עס זאָל פערקיהלט ווערען. מען זאָל קיינמאָל ניט נעהמען צום עפענען, סיידען עס איז פאַלשטענדיג אָבגעקיהלט. ווען דאָס עוף איז אַזוי קיהל, אַז עס איז האַרט, זאָל מען אָבהאַ-קען דעם קאָפּ. דאָן נעהמען אַ דינעס און שאַרפעס מעסער, אַרומשניי-דען דעם האַלז נאָהענט צום קערפער, און דאָס אַרונטערציהען. דאָס העלזעל-הייטעל קען צונומיץ קומען אויף אַ געפיללעכטיץ.

אין דער זעלבער צייט מאַכט מען, ביים האַלז און אין פאַדער-שטען טהייל קערפער, אַ קליינע עפענונג, און מען ציהט אַרויס, לאַנגזאַם, דעם שפייז-בייטעל, קראָפּ, ווי אויך די שפייז-רעהר צוזאַמען מיט דער ווינט-רעהר.

מען מאַכט דאָן אַ לאַנגען שניט אין בויך, מען לעגט פאַרויכטיג אַריין די האַנד, און מען נעהמט אַרויס דאָס גאַנצע אינוועניגסטע,

אכטונג געבענדיג, ניט צורדיקען קיין קישקע. די קישקע וואָס ציהט זיך ביז אַרויף, זאָל פּאַרזיכטיג אויסגעשניטען ווערען.

צום געברויכען פון דעם אינוועניגסטען, בלייבט, דער פּופיק און די לעבער.

פון דעם לעבער שניידט מען באַלד אַוועק די גאַל, און מען זשאַלעוועט ניט אַוועקצושניידען אַ שטיקעל לעבער, כדי ניט צו צו שניידען די גאַל. דער פּופיק ווערט געעפענט, אויסגערייניגט און גוט אויסגעקראַצט דאָס אינוועניגסטע היימעל.

דאָן לעגט מען עס אַריין אין וואַסער און מען מאַכט עס כשר. אונגעאַכטעט דאַרויף וואָס דער דין איז בלויז איינצוווייקען דאָס עוף, רעקאַמענדירען מיר מען זאָל וואַשען דאָס עוף אין דריי וואַסערן, און אַרויסנעהמען אַלעס בלוטיגע פון אינוועניג.

מיר האָבען אָנגעצייגט, ווי מען עפענט אויף אַן עוף, כדי דאָס זאָל גוט זיין פאַר אַ געפיללעכטיץ. אָבער ווען מען וויל דאָס עוף איינפאַך אויסזידען, אָדער קאָכען אַ זופ, דאָן זאָל מען, מיט דעם שאַרפען מעסער, דאָס אויפשניידען דורכ'ן בויך און דורך דער ברוסט. נאָך מען זאָל אַכטונג געבען צו שניידען, ערשטענס, גראַד, ניט צו צוברעקן לען דאָס פלייש, און צווייטענס, מען זאָל ניט אָנריהרען די געדערים. פאַר זופען איז דאָס בעסטע אַן אַלטע הוהן. דאָס זעלבע אויך מיט אַן אַלטע אינדעטשקע.

יונגע היהנער, העהנער, קאטשקעס און גענז, זיינען פאַר בראַטען.

214. געבראַמענע הוהן מיט פאַסטערנאַק.

נעהם, אונגעפעהר אַ פונט און אַ האַלב פאַסטערנאַק, קראַץ אָב, רייניג אָב, צושנייד אין פיערען, לעג אַריין אין וואַסער און קאָך צוואַנציג מינוטען. גיס אַרויס דאָס וואַסער און לאָז דעם פאַסטערנאַק ליעגען טרוקען אויף אַ וויילע.

נעהם אַ יונגע הוהן, לעג זי אַריין אין אַ טיעפע פאַן, לעג אַרום דעם פאַסטערנאַק, בעזאַלץ, בעפעפער, דאָן לעג אַריין אַ שטיק היהנער פּעט אַזוי גרויס ווי אַן איי, גיס אַריין אַביסעל וואַרעמעס וואַסער אום עס זאָל ניט ברענען, שטעל אַריין אין אויווען און באַק אַזוי לאַנג, ביז די הוהן און דער פאַסטערנאַק קריעגען אַ פיינעם ברוינעם קאָליר.

נעהם ארויס די הוהן אויף א בעזונדערן טעלער, לעג אריין דעם פאסטערנאק אין א צווייטען טעלער און בעגיס מיט דעם סאָס פון דער פאן. סערוויר ווען עס איז וואַרעם.

215. הוהן-בראמען מיט קריעס.

צושנייד די משיקען אין לאַנגע שטיקער. לעג דאָס אַריין אין אַ פּאַן, גיס אַריין קאַלטעס וואַסער צוצודעקען די משיקען, קאָך לאַנג-זאַם און פּאַרזיכטיג, ביז די משיקען איז ווייך. ווען דאָס איז פּאַר-טיג, דאַן גיס אַריין אין דער פּאַן אַ פּאַינט זעהר דיקע מאַנדעל-מילך, און עס-לעפעל היהנער-פעט, אַנדערטהאַלבען לעפעל קאַרן-סטאַרטש, וואָס איז פּריהער אויפגעלעגט געוואָרען אין אַביסעל זופּ. דאָס אַלעס זאָל פּערבלייבען אויפ'ן פּייער, ביז דער קאַרן-סטאַרטש האָט געמאַכט געדיכט די גרייווי. יעצט שיט מען אַריין זאַלץ און פּעפּער און מען מישט אויס. דאָס זאָל שטעהן דריי מינוטען. דאַן נעהמט מען טאָאסט-ברויט און מען סערווירט דאָרויף דעם בראַמען מיט דער גרייווי.

216. משיקען קאַררי.

דאָס רופּט זיך משיקען קאַררי (Chicken Curry) און ווערט בעטראַכט אַלס איינע פון די פּיינסטע שפּייזען. עס רופּט זיך קאַררי נאָך דעם פּאָודער, וואָס קומט פון די פּערשיעדענע געווירצען. אַלזאָ, נעהמט מען צוויי היהנער, ניט קיין ספּרינג-משיקענס, ווייל עס איז נויטהיג זיי זאָלען ניט זיין צו ווייך. די משיקענס צו-שניידט מען אויף לאַנגע שטיקער, אונגעפּעהר צוויי אינטשעס דיק און פּיער אינטשעס לאַנג. מען לעגט זיי אַריין אין גענוג קאַכעדיגעס וואַסער, און דאָס פּלייש זאָל צוגעדעקט ווערען; מען שיט אַריין און עס-לעפעל זאַלץ, אַ טהעע-לעפעל פּעפּער, זעקס קליינע ציבעלעס, וועלכע מען האָט פּריהער האַלב איינגעפּרעגעלט, אַ לאָרבער-בלעטעל, אַביסעל פּעטרושקע און אַנדערע גרינצייגען.

דאָס אלעס זאָל זיך לאַנגזאַם קאָכען דריי־פּערטעל שטונדע. אין דיעזער צייט זאָל עס שוין זיין פּאָלשטענדיג פּאַרטיג. דאַן זאָל מען עס אַוועקנעהמען. עס דאַרף דאָרט זיין אַ פּאַינט זופּ.

צושמעלץ אָן עס־לעפעל היהנער־שמאַלץ אָדער קריסקאָ, שיט אַריין אַן עס־לעפעל מעהל, פּרעגעל עס גוט דורך. דאַן לעג עס אַריין אין דער זופּ און מיש גוט אויס. נאָכהער זאָל מען אַריינשיטען אַן עס־לעפעל קאָררי־פּאַודער, וועלכעס מען האָט פּריהער דורכגענעטצט מיט אַביסעל וואַסער.

לעג אויך אַריין די געלעכלעך פּון דריי אייער, אָבער זיי זאָלען פּריהער גוט דורכגעשלאָגען ווערען אין אַ הייסער קאָפּע איידער מען לעגט זיי אַריין. דאַן זאָל מען אונטערמישען די גאַנצע זופּ מיט דער זאַפט פּון אַ האַלבער לימענע.

מען דאַרף אַכטונג געבען, אַז די זופּ, אָדער דער סאָס זאָל ניט מעהר קאָכען נאָכדעם ווי מען האָט אַריינגעלעגט די געלעכלעך. אָבער אַזוי שנעל ווי די לימענע־זאַפט איז דורכגעמישט געוואָרען, זאָל מען בעניסען די טשיקען מיט דעם סאָס.

בשעת דאָס ליעגט שוין אויפ'ן טעלער, זאָל מען עס אַרומלעגען מיט געקאָכטע רייז און אַזוי סערווירען.

217. משיקען פּריקאָסעע.

די משיקען זאָל צושניטען ווערען אויף קליינע שטיקלעך. דאַן זאָל מען די שטיקלעך אַריינלעגען אין הייסעס וואַסער און קאָכען פּון 5 ביז 8 מינוטען. פּון דעם זאָל מען גוט אָבזייען דאָס וואַסער. אַריינלעגען אַ ציבעלע, פעטרושקע, היהנער־שמאַלץ, זאַלץ און פעפּער, און דאַן זאָל מען אַרויפניסען דאָס וואַסער אין וועלכען עס האָט זיך פּריהער געקאָכט.

218. ווייסע משיקען פּריקאָסעע.

נאָכדעם ווי מען האָט צושניטען די משיקען אין קליינע שטיקלעך, זאָל מען דאָס אַריינלעגען אין וואַרעמעס זאַלץ־וואַסער. נאָכהער זאָל מען אַריינשיידען אונגעפּעהר אַ פּונט רויהעס היהנער־שמאַלץ, לעג

אלעס אריין אין א טאָפּ און בעדעק עס מיט קאלטעס וואַסער.
דאָס מוז זיין גוט בעדעקט, און עס זאָל אזוי דעמפּפּען לאַנגזאַם
א שטונדע. דאָס איז גענוג לאַנג ווייך צו מאַכען כמעט אירגענד אַ
טשיקען. עס זיינען אָבער דאָ מאַנכע אלטע היהנער, וואָס פאָדערן
צוויי שטונדען דעמפּפּען.

ווען אלעס איז שוין כמעט פארטיג, זאָל מען אַריינבראַקען אין
דינע סלייסעס איין ציבעלע, ניט קיין גרויסע, אביסעל פעטרושקע,
דאָן שיט אַריין אונגעפּעהר אַ האַלבעס טהעע-לעפּעלע פעפּער.

דאָס אלעס זאָל ווייטער קאָכען צעהן מינוטען. דאָן מיש אויס
צוויי עס-לעפּעל מעהל אין קאלטעס וואַסער, גיס אַריין אין דעם אַ גלאָז
הייסע מאַנדעל-מילך און דאָן אויף דעם צוויי גוט-צושלאַגענע אייער.
לעג נאָך אַריין אַן עס-לעפּעל קריסקאָ, גיס עס אַריין אין פּריקאָסעע,
זאָל עס גוט אויפקאָכען און מיש עס גוט דורך.

ווען עס קאָכט נאָך 5 מינוטען, זאָלסטו אַרויסנעהמען דאָס
פלייש אויף אַ טעלער און דאָן בעגיסען מיט'ן סאָס.

219. פראַנצויזישער טשיקען פּריקאָסעע.

פראַנצויזישער טשיקען פּריקאָסעע, אָדער פּריקאָסעע געמאַכט
A la Toulouse ווערט אזוי פאַרברייטעט: מען צושניידט די
טשיקען אין קליינע שטיקלעך. דאָן וואַרפט מען דאָס אַריין אין קאלטעס
וואַסער אויף פינף מינוטען צייט. נאָכהער לעג אַריין די טשיקען אין
אַ פּאַן, בעדעק זי מיט קאָכעדיגעס וואַסער, לעג צו אַן עס-לעפּעל
זאַלץ, צוויי ווייסע ציבעלעס, אַ בינטעלע געווירז, און קאָך דאָס אלעס
צוזאַמען ביז די טשיקען ווערט ווייך.

גיס אָב די זופ און זאיע דאָס איבער. נעהם נאָכהער די עזע זופ
און לעג אַריין אַ האַלבע „קען“ שוועמלעך, צוויי אונזעס קריסקאָ,
אָדער אַנדערטהאַלבען אונזעס היהנער-פעט, צוויי עס-לעפּעל מעהל,
קאָך דאָס אלעס צוזאַמען צוויי מינוטען און לאָז עס זידען 15 מי-
נוטען. נאָכדעם נעהמט מען אַרויס די שוועמלעך, און מען לעגט אַריין
אין דער זופ די געלעכלעך פון דריי אייער, אַ האַלבען פּאַינט געדיכטע
מאַנדעל-מילך, דאָן קוועטשט מען אַריין די זאַפט פון אַ לימענע.
דאָס מישט מען גוט דורך און מען בעגיסט דערמיט די טשיקען.

220. געבראָמענע משיקען.

די משיקען זאָל צושניטען ווערען אויף לאַנגע שטיקער, זעקס אָדער אַכט שטיקער פון איין משיקען. דאָן זאָל מען דאָס אַרײַנלעגען אין זאַלץ-וואַסער אויף אַ שטונדע. נאַטירליך שוין נאָכדעם ווי מען האָט דאָס כשר געמאַכט. דאָן זאָל מען אָנפילען, אויף דער העלפּט, אַ פּאָן מיט היהנער-שמאַלץ און דאָס גוט אויפקאַכען. בעזאַלץ, בע-פעפּער און טונק איין די משיקען אין מעהל, און לעג עס אַרײַן אין שטאַרק הייסען פעט. די משיקען מוז געמאַכט ווערען ברױן אויף אַלע זײַטען.

221. אַמעריקאַנישע געבראָמענע משיקען.

די משיקען ווערט געמאַכט פּונקט ווי מיר האָבען פּריהער אויס-גערעכענט, אָבער, אַנשטאָט צו וואַרטען ביז עס זאָל פּאַלשטענדיג פּאַרטיג ווערען אין פעט, זאָל מען עס אַרויסכאַפען איידער עס ווערט גוט ברױן, אַרויסלעגען אויף אַ פּאַפּיר, ביז עס רינט דערפון אָב דאָס פעט. דאָן זאָל מען דאָס לעגען אויף אַ דראָט און לאַנגזאַם ווייטער בראָמען אויף אַ קלאָרען פּייער.

די מעלע דערפון איז, וואָס עס רינט דערפון אַרויס דאָס פעט, נאָכדעם ווי די משיקען איז שוין דורכגעפרעגעלט געוואָרען אין פעט. זאָגאר די פּראַנצויזען האָבען אַיינגעזעהן, אז דיעזער אַרט בראַמען איז דער בעסטער.

222. משיקען פּאַי.

די משיקען זאָל אָבגעקאַכט ווערען ווי פּאַר אַ געווענהליכען פּרי-קאַסעע, און ווען דאָס איז האַלב פּאַרטיג, זאָל מען עס אַוועקנעהמען פון פּייער, מאַכען אַ בלעמעל ווי פּאַר לאַקשען, אָדער ביה-סטייק פּאַי, און דאָס קאַכען פּונקט ווי דעם ביה-סטייק פּאַי.

אַן אויסגעצײכענטער פּאַי ווערט אַזוי געמאַכט פון די משיקען-דרייבעס. אָבער, מען דאַרף אַכטונג געבען, אז מען זאָל, מיט 15 מיר-

נומען פריהער, אריינלעגען די פופיקעס, און ערשט נאָכהער די לעבער-
לעך און הערצלעך. מען מעג צומישען צו דעם אביסעל קעלבערנע
פלייש.

223. משיקען פאט-פאי.

פאַרבערייטע א געוועהנליכען פריקאסעע. מאך דאן א גוטעס טייג
ווי פאר קיכלעך, צושנייד עם אויף לאנגע שטיקלעך און בעדעק
דערמיט דעם דנאָ פון דעם טאָפּ. דאן לעג אריין די משיקען מיט
אביסעל היהנער-פעט, אביסעל קארטאָפעל, גיס ארויף הייסעס וואַסער,
דעק גוט צו, שטעל קאָכען, און דעק ניט אויף ביז דער פאי איז
פאַרטיג.

א ווייכע משיקען ווערט פאַרטיג אין א האַלבע שעה. אויב
מען האָט אָבער אן עלטערע משיקען, זאָל מען זי אָבקאָכען פריהער,
איידער מען לעגט אריין דאָס טייג.

224. אַבגעזאַמענע משיקען.

די געזונדעסטע אַרט איז אָבצווידען א משיקען. דאָס פלייש איז
דאַמאָלס דאָס בעסטע. מען מעג עם עסען הייס, קאַלט, איז עם אַלץ
גוט.

פיעלע פרויען זאָגען, אז דאָס איז א קלייניגקייט. עם איז אמת ;
עם איז טאַקי א קלייניגקייט אויב מען ווייס נאָר ווי אַזוי.

פאַר אַלעמען איז אַבסאָלוט ניט זיכער צו זאָגען בעשטימט ווי-
פיעל מען דאַרף קאָכען א משיקען. קיין משיקען דאַרף קאָכען וועניגער
ווי אַנדערטהאַלבען שטונדע ; מאַנכע אָבער דאַרפען קאָכען דריי
שטונדען.

דאָס מוז בעשטימט ווערען ווען מען פרובירט די משיקען אויב
זי האָט גענוג געקאָכט און איז ווייך.

פאַר אַלעמען זאָל מען אַכטונג געבען, אז די משיקען זאָל גוט
אַנגעגאַסען ווערען מיט קאַלטעס וואַסער און מען זאָל דאָס שנעל ברענ-
גען צום קאָך-פּונקט. דאן זאָל מען עם קאָזען זיך לאַנגזאַם קאָכען.

ווען עס איז שוין אפילו פארטיג, איז גוט מען זאל עס לאָזען זיך דעמפּפּען אַ קורצע צייט.
אזא משיקען ווערט סערווירט מיט פעטרושקע.

225. אַבגעזאַמענער אינדיק.

מען קען אָבזידען אַן אינדיק פּונקט ווי אַ משיקען, אָבער דאָס פּלייש איז דאָן ניט אזוי געשמאַק ווי מען קען ערוואַרטען. אַמבעסטען איז אָנצופּילען דעם אינדיק און איהם נאָכהער קאָכען.
מען דאַרף דערביי אַכטונג געבען, אז, ערשטענס, זאָל דאָס גע- פּיללעכטיץ ניט אַרויספּאַלען, און צווייטענס זאָל זיך דאָס גוט דורכ- קאָכען, און דאָך ניט זיין צו ווייך, כּדי דאָס פּלייש זאָל ניט צופּאַלען ווערען.

226. ווי צו מאַכען אינדיק געפּיללעכטיץ פּאַר בראַמען.

דאָס בעסטע פּון אַלע געפּיללעכטיצען פּאַר אַן אינדיק, איז, צו קלאַפּטעם ברויט, פּרישע געהאַקטע פעטרושקע, אַביסעל היהנער-פּעט און אַ פּאָאָר אַנדערע גרינצייגען. אַן אַנדער געפּיללעכטיץ מאַכט מען אזוי : מען צושלאַנגט פּיער אייער און מען פּערמישט זיי מיט אַ פּונט מעהל און מיט אַ קוואָרט געפּילטע מאַנדעל-מילך. אין דעם לעגט מען אַריין אַ גאַנץ פּיין צובראָקטע ציבעלע, דאָן מישט מען גוט אויס מיט זאַלץ און פּעפּער. דאָן לעגט מען אַריין אַ היבשע ביסעל היהנער-פּעט אין אַ פּאַן, און ווען דאָס פּעט איז גוט הייס, לעגט אַריין דאָס פּערמישעכטיץ און קעהרט עס איבער אַ פּאָאָר מאָל, ווי מען ניהוט מיט צושלאַנגענע אייער. ווען דאָס איז פּאַלשמענדיג דורכגע- באַקען, זאָל מען דערמיט אָנפּילען דעם אינדיק.

די ברוסט פּון אינדיק, איז גוט אָנצושטאַפּען מיט וואַרשט- פּלייש ; דאָס הייסט, מיט איינפּאַך צוהאַקטעם רינדערנעס פּלייש. אָבער מען מוז אין דעם אַריינמישען אַ העלפט ברויט-ברעקלעך, כּדי עס זאָל ניט ווערען נאָכהער צו האַרט.

אַלע עופּות זאָלען געשטעלט ווערען אין אויווען צום בראַמען, מיט דעה ברוסט אַרונטער, כּדי די זאַפּטען זאָלען זיך דאָרט אָנזאַמלען

און פעהריטען דער בעסטער טהייל פון פלייש זאָל ניט פערטריקענט ווערען.

227. געבראָטענע קאטשקע.

קאטשקעס זאָלען אָנגעשטאָפט ווערען מיט סאַמאָ און ציבעלעס. אָבער מען זאָל נאָר אָנפילען דעם קערפער, ניט דעם האַלז. די העלז-לעך קען מען פיללען מיט פלייש, פונקט ווי מען פיללט די אינדיק-ברוסט.

יונגע קאטשקעס דאַרפען זיך בראָטען פון 25 ביז 30 מינוטען ; פאָלשטענדיג ערוואַקסענע קאטשקעס — אַ שטונדע. סערווירט געבראָטענע קאטשקעס מיט ראָזשינקע דזשעללי (Currant jelly) אָדער מיט עפעל-סאַס.

228. געבראָטענע גאַנז.

א גאַנז צום בראָטען, אום עס זאָל זיין אַ גוטער בראטען, זאָל ניט זיין עלטער ווי 8 אָדער 9 מאָנאַט. און וואָס פעטער אזא גאַנז איז, אַלץ ווייכער און זאָפטיגער איז זי. די פראַנצויזען בעהויפטען, אז די בעסטע גאַנז איז אַ „גרינע“, דאָס הייסט, ווען זי איז אַלט בלויז 4 מאָנאַט.

ווי עס זאָל ניט זיין, דאַרף די גאַנז געשלאַכטעט ווערען כאָטש 24 שטונדען פריהער איידער מען קאָכט זי. נאָכדעם ווי די גאַנז איז פאָלשטענדיג כשר געמאַכט זאָל מען אויפשניידען דעם האַלז צום רוקען-צו, איינקלאַפען דעם ברוסט-ביין מיט אַ וואַלגער-האַלץ, צו נויפבינדען די פליעגעל און די פיס, און דאָן אָנפיללען מיט דעם פאָלגענדען :

דריי פּאַינטס ברויט-ברעקלעך, זעקס אונצעס היהנער-פעט, צוויי צובראָקטע ציבעלעס, איין עס-לעפעל זאַגע, פעפער און זאַלץ. דאָס זאָל מען פריהער דורכמישען גוט און דאָן אָנפיללען, אָבער ניט צו פיעל. דאָן זאָל מען, מיט טוט-פיקס, צונויפשטעכען די אָפענע עקען. אויב די גאַנז איז ניט גענוג פעט, זאָל מען אַריינלעגען אַ היבשע ביסעל היהנער-פעט.

אין דער פאן זאָל מען אַרײַנגיסען אַביסעל וואַסער און אַרײַנ-
שניידען אַ ציבעלע. בשעת דאָס באַקט זיך אין אויווען, זאָל מען, מיט
אַ לעפעל, אָפט בעגיסען מיט דער זופּ פון בראַטען, די גאַנז, און אויך
אָפט אומקעהרען די גאַנז זי זאָל זיך גוט בראַטען אויף אַלע זײַטען
און ווערען ברוין. ווען דאָס איז שוין באַלד פאַרטיג, זאָל מען מאַכען אַן
אַײַנברען פון מעהל מיט הײַנער־פעט, דערמיט אַרומנעהמען די גאַנז
און אַרײַנשטעלען זיך באַקען נאָך אַביסעל.

אויב דאָס איז אַן אַלטע גאַנז, זאָל זיך דאָס באַקען פּולע צוויי
שטונדען, און אויך מעהר.

ווען אַלעס איז ווייך און פאַרטיג, זאָל מען אַרױסנעהמען די זופּ.
אויב זי איז ניט געדיכט גענוג, זאָל מען זי מאַכען געדיכטער מיט
אַביסעל מעהל. די דרויבע, פּופיק, האַרץ און לעבער, וואָס מען קאָכט
אָב בעזונדער, זאָל מען צוהאַקען און אַרײַנלעגען אין דיעזער זופּ. דאָן
זאָל מען אַלעס צוזאַמען לאָזען אויפקאָכען.

מען קען אויפגעבען דעם סאָס מיט דער דרויבע בעזונדער, אָדער
צוזאַמען מיט דער געבראָטענער גאַנז. ווי געווענהליך סערווירט מען
דאָס מיט ראָזשינקע דזשעללי. אָבער עפעל סאָס און ציבעלע סאָס
זײַנען די ריכטיגע בעגלייטער פון געבראָטענע גאַנז.

נאָך אַ געפיללעכטץ פאַר אַ גאַנז ווערט געמאַכט פון זעקס קאָר-
טאָפעל אָבגעקאָכט און צורײַבען, אײַן עס־לעפעל זאַלץ, אײַן עס־לעפעל
פעפער, צוויי עס־לעפעל אָראַנזשען־זאַפט און אַנדערטהאַלבען לעפעל
הײַנער־פעט.

229. אַ דײַטשער געזען־בראַטען.

צושנייד די גאַנז פּונקט ווי פאַר טשיקען־פּריקאָסעע. דאָן שינד
אָב די גאַנז און נעהם אַרונטער יעדעס שטיקעל פעט. פּילל אָן דאָס
העלזעל מיט ברויט־ברעקלעך, זאַגע און פּײַן געבראָקטע ציבעלע. דאָן
שטעל אַלעס אַוועק בראַטען אין אַ פּאַן און גיס אונטער גענוג פעט
פון צײַט צו צײַט, ביז דאָס פּלײַש ווערט פאַרטיג.

230. געבראָטענע טױבען.

וועניגער פון דריי טױבען, לױנט זיך ניט. אַם בעסטען, נאַטירליך,
זײַנען די יונגע טױבען.

אום די טויבען זאָלען האָבען מעהר טעם, זאָל מען זיי אימער
בראָטען מיט קאלבס-פלייש צוזאמען. צו דעם זאָל מען אַרײַנלעגען אַ
שטיק הײנער־פעט ניט קיין צושמאַלצענעם, אונגעפעהר אַ האַלבעם
פונט, אַ פּאָאָר לאָרבער־בלעטער, ענגלישעם געווירץ און זאַלץ מיט
פעפער. דאָס זאָל זיך לאַנגזאַם דעמפּפּען אַ האַלבע שטונדע. דאָן
וואַרף אַרײַן צוהאַקטע פעטרושקע און 4 שוועמלעך. דערווײל לעג אַרײַן
אַ הײשעם ביסעל פעט אין אַ פּאַן, לאָז דאָס גוט אויפקאַכען, לעג
אַרײַן די טויבען מיט'ן פלייש. בעשיט מיט ברויט־ברעקלעך, און אזוי
זאָל זיך דאָס כאַקען אין אַ מיטעלמעסיג הייסען אוווען אַ האַלבע
שטונדע.

נאָכדעם זאָל מען אָבזײען דעם סאָס, אַרײַנקוועטשען דעם זאַפט
פון אַ לימענע איבער די טויבען, און דאָן אַרײַנלעגען אין אַ טעלער
און אַרויפגיטען דעם סאָס.
דאָס ווערט סערווירט מיט ברויט געפרעגעלט אין פעט.

231. טויבען מיט טאָמייטאָס.

צושפאַלט צוויי טויבען און נעהם אַרויס די ברוסט־ביינער. קאָך
אַ האַלבע שטונדע אין אַ פּאַניט סטאַק־ופּ מיט צוויי ציבעלעס, אין
מעהר און אַ שטיק בריקווע. דאָן נעהם אַרויס די טויבען, צופלעטש זיי
מיט אַ וואַלגער־האַלץ און טונק אַיין אין אַן איי און זעמעל־מעהל.
שטעל דאָס פּרעגלען אין קאָכעדיגעם הײנער־פעט.
נעהם זעקס גרויסע טאָמייטאָס, לאָז זיי דעמפּפּען און לעג אַרײַן
אַ העלפט אין מיטען די טויבען. ווען זיי האָבען זיך צוזאמען אַביסעל
געבראַטען, זאָלסטו נעהמען די איבעריגע טאָמייטאָס. אָפּזײען דעם
שיטערען סאָס און די טאָמייטאָס מיט'ן געדיכטען סאָס, אַרויפ־
גיטען אויף די טויבען.

232. יונגע טײבעלעך געפילט מיט לעבערלעך.

יונגע טײבעלעך רופען זיך סקוואָבס (squabs), און ווען מען
זוייס גענוי ווי זיי צו צובערייטען, בילדען זיי אַן אויסגעצײכענטע
שפּײַז.

פאר אלעמען זיינען נויטהיג פעטע סקוואַבס. מען מוז זיי פאַר-
זיכטיג און גוט אויסרייניגען. זיי זאָלען אויפגעשניטען ווערען אין
פראָנט.

נעהם די לעבערלעך און די הערצלעך פון די סקוואַבס, און לעג
נאָך צו עטליכע לעבערלעך פון משיקענס. רייב אָן אַביסעל ווייכעס
ברויט, וואָס איז פריהער גוט אָבגעטריקענט געוואָרען אין אויווען.
לעג צו אַביסעל פרישעס ברויט, וואָס איז געוויקט געוואָרען אין
וואַסער און אויסגעקוועטשט, אַן עס־לעפעל היהנער־שמאַלי, דאָס
געלכעל פון אַן איי, פעטרושקע, סעלערי, צוריבענע ציבעלע, זאַלי,
פעפער און אַביסעל געמאַלענעם דזשינדזשער (ginger). דאָס אלעס
זאָל גוט צוהאַקט ווערען. אויב דאָס זעהט אויס צו טרוקען, זאָל מען
אַריינגיסען אַביסעל סטאַק־זופ, אָדער גלאַט אַזוי זופ.

דערמיט זאָלען אָנגעפיללט ווערען די סקוואַבס, פערמאַכט דורך
צוזאַמענשטעכען מיט צייהן־שטעכערלעך (טוט פיקס).

יעצט נעהם אַ טיעפען אייזערנעם טאָפ, לעג אַריין היהנער־פעט,
אַם בעסטען איז קריסקאָ, און פּרענעל די סקוואַבס ביז זיי ווערען
ברויך. דאָן לעג זיי אַוועק אויף אַ פּלאַטער.

צו דעם געבליבענעם פעטען סאָס זאָלען אַריינגעבראַקט ווערען
צוויי ציבעלעס און אַביסעל מעהל. ווען דאס ווערט ברויך, זאָל מען
אַריינלעגען אַ "קען" שוועמלעך צוזאַמען מיט דעם סאָס פון די מאַש-
רומס. דאָס זאָל זיך לאַנגזאַם קאָכען פון צוויי ביז דריי שטונדען.
שיט אַריין זאַלי, פעפער און אַביסעל דזשינדזשער. סערוויר דאָן צו-
זאַמען מיט די סקוואַבס.

233. אידישע פלייש מאכלים.

די אידישע פלייש־מאכלים אונטערשיידען זיך ניט פיעל פון די
אויסערעכענטע, ביז יעצט, ענגלישע, אַמעריקאנישע, פראַנצויזישע
און דייטשע פלייש־מאכלים.

דאָך איז דאָ אַ גרויסער אונטערשיעד וואָס מען דאַרף זיך אימער
מערקען גאַנץ גוט. אידען האָבען ליעב שאַרפערע מאכלים, און אָפּט-
מאָל, ניט קאָכען אַזוי לאַנג ווי די אַנדערע אומות.
דאָס איז ניט גוט.

צו שארפע מאכלים, זיינען ניט קיין גרויסע מציאה. אם ערגסטען
 אָבער איז, וואָס די אידישע פרוי קאָכט אָפט ניט גענוג איהרע מאכלים.
 אין די ווייטערע פאָרשריפטען וועגען ספעציעלע אידישע מאכלים,
 וועלען מיר אויפמערקזאָם מאַכען אויף די עזע חסרונות און זעהן זיי
 אויסבעסערן.

234. קאטשקעס און משיקען בראמען.

צובראָקט צוויי ציבעלעס אין אַ טיעפע כלי, גיסט אַרויף אַביסעל
 פעט, בעזאָלצט די קאטשקעס אָדער די משיקענס, לעגט זיי אַריין אין
 דער כלי און שטעלט אַוועק אויפ'ן אויווען זיך בראָטען.
 אזוי שנעל ווי זיי בראָטען זיך גוט אַיין, נעהמט זיי אַרויס,
 בעשיט זיי פון אויסען און פון אינוועניג מיט זעמעל-מעהל וואָס איז
 דורכגעמישט געוואָרען מיט זאָלץ און פעפער, לעגט זיי דאָן אַריין
 אין אַ בראָט-פאָן, בעגיסט זיי מיט אַביסעל גרייווי-פעט און שטעלט
 זיי אַריין אין אויווען. פערמאכט און לאָזט זיי זיך בראָטען.
 ווען זיי ווערען גוט ברוין פון אַלע זייטען, דאָן נעהמט זיי אַרויס.
 לאָזט ניט דער בראמען זאָל ווערען צו טרוקען און אויך ניט לאָזען
 זיך בראָטען צו פיעל. דאָן בעגיסט זיי מיט אַביסעל גרייווי, שטעלט
 זיי אַוועק אין אַ וואַרעמען פלאַטץ און זיי זאָלען דאָרט פערבלייבען
 ביז מען געהט עסען.

235. גענזען בראמען.

נאָכדעם ווי די גאַנז איז פאַרטיג צום בראָטען, זאָל מען נעהמען
 צוויי אָדער דריי ציינהנדלעך קנאָבעל, זיי גוט צושטויסען מיט אַביסעל
 זאָלץ און פעפער און דערמיט אויסשמירען די גאַנז פון אינוועניג און
 פון דרויסען. ברענט אָן דריי ציבעלעס אין אַ טיעפער פאָן, לעגט אַריין
 די גאַנז, און אויב זי איז ניט פעט גענוג, דאָן בעגיסט נאָך מיט
 אַביסעל פעט.

אזוי גיך ווי דאָס פלייש ווערט ווייך, זאָל מען אויסמישען אַבי-
 סעל זעמעל-מעהל מיט זאָלץ און פעפער, בעשיטען די גאַנז פון אינ-
 וועניג און פון דרויסען, בעגיסען מיט דער פעט פון דער גאַנז, אַריינ-
 זען.

לענגען אין א פאן און אריינשטעלען אין אויווען עס זאל זיך בראַטען ביז ברוין. ווען עס ווערט פארטיג, זאל מען בעניסען די גאנז מיט איהר אייגענע גרייווי, צודעקען און אוועקשטעלען אויף א וואַרעמע; פלאַטץ ביז מען געהט עסען.

236. פלייש קוילען.

נעהמט אַרויס דאָס געקאָכטע פלייש פון דער זופ און צוהאַקט עס גאַנץ פּיין. קאָכט אויף אַביסעל הינהער-שמאַלץ, און שיט אַריין אַ האַלבעס גלאָז מעהל. מישט גוט אויס, לאָזט עס זיך פּרעגלען, אָבער אַכטונג געבען דאָס די מעהל זאל ניט רויט ווערען.

דאָן נעהמט עס אַרונטער פון אויווען, לעגט אין דעם אַריין דאָס צוהאַקטע פלייש, שלאָגט אַריין אַן איי, פּערזוכט אויב עס איז גענוג געזאַלצען, קנעט דאָס איבער און מאַכט דערפון קוילען. גיסט אַריין אַביסעל פעט אין אַ פאן און שטעלט אַריין אין אויווען עס זאל זיך באַקען.

אַכטונג געבען עס זאל באַקען פון אַלע זייטען און ניט פּערטרי-קענט ווערען.

237. אידישער משיקען פריקאסעע.

נעהמט אַ האַלבע משיקען, צוהאַקט אויף פיער אָדער זעקס שטיק-לעך. בראַקט אַריין צוויי ציבעלעס, בעזאַלצט, בעפעפּערט, גיסט אַריין אַביסעל וואַסער און קאָכט גוט אַיין.

מישט אָפט אונטער עס זאל ניט אָנברענען און ניט ווערען רויט. זעהט עס זאל בלייבען אַ קליין ביסעל גרייווי. ווען די משיקען איז ווייך, שטעלט עס אוועק.

נעהמט אַ פונט גרויסע פאַסאַלעס (בעבלעך), און אַ שטיקעל ברוסט-פּעט, גיסט אָן מיט הייסעס וואַסער און קאָכט אַיין. זעהט עס זאל ניט בלייבען קיין סאָס. פּערגעסט ניט צו זאַלצען די פאַסאַלעס.

ווען איהר געהט עסען, דאָן גיסט אַרויף די גרייווי אויף די פאַ-מאָלעס און לעגט דאַרויף די משיקען.

238. א ראסעל-פלייש.

נעהמט די קעפלעך, פליעגעלעך, גאָרגעלעך, פיסעלעך און פופי-
קעס פון א טשיקען, קאטשקע אָדער נאָנז. אַם בעסטען איז, ווען מען
קען זיי אויסמישען. בראָקט אין זיי אַריין אַ ציבעלע, בעזאַלצט, בע-
פערט און שטעלט קאָכען.

ווען עס ווערט פאַרטיג, נעהמט האַק-פלייש, וויקט איין אַ שטי-
קעל זעמעל אין וואַסער, דריקט עס אויס, לעגט עס אַריין אין האַק-
פלייש, גיסט אַריין אַביסעל פעט, צורייכט אַ ציבעלע אויף אַ ריב-
אייזען, שלאָגט אַריין אַן איי, קנעט דאָס אויס און מאַכט קליינע
קוילעכלעך. לעגט אַרויף אויפ'ן פּאַן, בעגיסט מיט פעט און שטעלט
אַריין אין אויווען זיך אויסבאַקען.

שיילט אָב דריי קאַרטאָפּעל, צובראָקט אויף קליינע שטיקלעך,
לעגט דאָס אַריין אין ראַסעל-פלייש און לאָזט דאָס גוט אויפזידען. דאַן
נעהמט אַרויס די געפּרעגעלמע און טרוקענע קוילעכלעך, וואַרפט זיי
אַריין אין ראַסעל-פלייש און לאָזט דאָס אויפזידען.

239. קאַטלעטס.

נעהמט גוטעס פלייש, מיט וועניג אָדערן און הויטען, צומאָלט
דאָס צוויי מאָל, דאַן לעגט אַריין אַ שטיקעל איינגעוויקטע זעמעל,
רייכט אָן אַ ציבעלע אויף אַ ריב-אייזען, גיסט אַריין אַביסעל שמאַלץ,
שלאָגט אַריין אַ פּאָאר אייער און זעהט אַז דאָס פלייש זאָל ניט זיין
צו האַרט. גיסט צו אַביסעל זופ און קנעט אַלעס גוט דורך מיט די
הענד, אום עס זאָל זיין פּאָלשטענדיג אויסגעמישט.

דערווייל זאָלט איהר נעהמען אַ פּאָאר אייער, האַרט געקאָכט,
צושניידט זיי אויף העלפטען, לעגט אויס די האַלבע אייער איינע
נעבען אַנאַנדער אויף איין זייט פון פלייש, דאַן קעהרט איבער די
אַנדערע זייט פון דעם פּלאַם אויף די אייער, מאַכט דאָס רונד אין
דער פּאַרמע פון אַ גלאָז, פערקלעפט דאָס פלייש אום די אייער זאָלען
זיך ניט אַרויסזעהן. גיסט אַרויף פעט אויף אַ פּאַן, לעגט אַריין דאָס
פלייש, בעשיט מיט מעהל, בעגיסט מיט פעט און שטעלט אַריין אין
אוייווען עס זאָל זיך גוט בראָטען.

ווען דאָס ווערט פאַרטיג, דאָן צושניידט אויף דינע סלייסעם, לעגט אויס אויף אַ טעלער פון איין זייט און צוריענע קארטאָפּעל פון דער צווייטער זייט. די קארטאָפּעל בעגיסט מען מיט דער גריווי פון די קאָטלעטען.

240. גולאַש.

בראָקט אָן צוויי אָדער דריי ציבעלעס, פּרעגעלט זיי גוט דורך אין פעט. דאָן נעהמט דאָס פּלייש און צובראָקט אין קליינע שטיקלעך, לעגט אַריין די ציבעלעס, בעזאלצט, גיט צו אַביסעל רויטען פעפּער, גיסט אַריין אַביסעל וואַסער און לאָזט קאָכען.

מען דאַרף דאָס אַלעס אָפּט אונטערמישען עס זאָל ניט צוגעברענט ווערען. ווען דאָס פּלייש ווערט פאַרטיג, בראָקט מען אַריין קארטאָפּעל און מען מישט גוט אויס.

בשעת דאָס אַלעס האַלט זיך אין קאָכען, אום די קארטאָפּעל זאָלען פאַרטיג ווערען, קאָכט מען אויף אַביסעל שמאַלץ, מען שיט אַריין אַ לעפּעל מעהל און מען מאַכט עס גוט ברוין. ווען דיעזער איינברען איז פאַרטיג, גיסט מען אַריין אַביסעל גריווי, מען מישט גוט אויס און מען גיסט עס צוזאַמען מיט'ן גולאַש עס זאָל זיך צוזאַמען קאָכען אַ מינוט אָדער צוויי.

אויב מען וויל האָבען מעהר גריווי איז דאָן צייט אונטערצוגיסען אַביסעל קאָכעדיגעס וואַסער.

241. מילץ געפילט מיט פּלייש.

מען נעהמט די מילץ און מען שניידט זי איין מיט אַ מעסער. דאָן מאַכט מען צורעכט האַק־פּלייש, מען רייבט אָן אַ ציבעלע אָן אַ ריב־אייזען, מען וויקט איין אַ שטיקעל זעמעל, מען לעגט עס אַריין אין פּלייש, מען גיסט אַריין אַביסעל פעט און מען קנעט עס גוט דורך. קאָכט אָב דריי אייער גאַנץ האַרט, שיילט זיי אָב, וויקעלט איין מיט האַק־פּלייש, לעגט אַריין אין דער מילץ און פּערנעהט.

בעשיט די מילץ מיט אַביסעל מעהל, דאָן גיסט אַרויף אַביסעל

פעט און שטעלט אריין אין אויווען בראַטען. קעהרט אָפּט איבער אויף אלע זייטען, אום עם זאָל זיך גוט בראַטען און בלייבען ווייך. ווען איהר נעהמט עסען, צושניידט די מילץ אויף קליינע שטיקער.

242. מילץ געפילט מיט מעהל.

צושניידט א שטיקעל רויה פעט גאנץ דין, צובראָקט א ציבעלע גאנץ פיין, מישט דאָס אלעס איבער מיט מעהל, זאלץ און פעפער. דאָן נעהמט א האַלבע מילץ, שניידט אויף און פילט אָן מיט דעם צומישטען מעהל. עם זאָל אָבער ניט זיין צו שטאַרק אָנגעפילט. פערנעהט די מילץ און לעגט זיי אריין אין א טאָפּ, גיסט אָן פול מיט וואַסער און לאָזט קאָכען ביז עם ווערט גוט ווייך. ווען דאָס וואַסער קאָכט אויס, זאָל מען ווייטער דערגיסען, ביז עם קאָכט זיך גענוג. פאַרטיגעהייט צושניידט מען די מילץ, און מען דערלאָנגט היי-סעהייט צום טיש.

243. געפילטע קאלבס-ברוסט.

ווייקט איין ברויט אין וואַסער, ווען דאָס איז געוואָרען ווייך, דריקט אויס. בעזאלצט און בעפעפערט. גיסט אריין דריי לעפעל פעט, שלאָגט אריין דריי אייער און קנעט גוט דורך. נעהמט די ברוסט, וואַשט איבער, שניידט איין און פילט אָן מיט דעם ברויט. לעגט דאָס אריין אין א פּאַן, בעשיט מיט מעהל, בעגיסט מיט פעט, שיט אַרויף אביסעל זאלץ און שטעלט אריין אין אויווען זיך בראַטען. אויפפאַסען עם זאָל זיך בראַטען פון אלע זייטען. ווען עם איז גוט ברוין, זאָל מען פרובירען אויב עם איז ווייך, דאָן איז עם פאַרטיג.

244. לאַם קאַטלעטען.

נעהמט זעמעל-מעהל מיט פעפער און זאלץ, מישט גוט אויס, שלאָגט אריין צוויי אייער אין א כלי, נעהמט דעם לאַם-קאַטלעט, בעזאלט אביסעל, דאָן טונקט אין אַן איי בעזונדער און אין זעמעל-מעהל בעזונדער. נאָכהער לעגט אריין די קאַטלעטען אין א פּאַן וואו

עם קאָכט זיך פעט. ווען זיי ווערען ברוין פון ביידע זייטען, דעקט מען זיי צו און מען שטעלט זיי אַריין אין אויווען אויף אַ פערטעל שטונדע.

245. האַמבורגער סטייק.

דאָס פֿלייש זאָל צוויי מאָל צומאַלט ווערען. ווייקט איין אַלמע זעמעל, דריקט גוט אויס, צורייבט אַ ציבעלע און מישט דאָס אויס מיט די אויסגעדריקטע זעמעל און מיט'ן פֿלייש. גיסט דאָן אַריין אַביסעל פעט, שלאָגט אַריין צוויי אייער, אַביסעל זאַלץ און אַביסעל פעפער און מישט גוט אויס. נעהמט זעמעל־מעהל און קנעט דערפון אויס די קאָטלעטען, וועלכע זאָלען ניט זיין זעהר דין. מען קען עכ מאַכען אויך פֿלאַטשיג אין דער פּאָרמע פון אַ סטייק.

מען קאָכט אויף פעט אין אַ פּאַן, מען לעגט אַריין דעם סטייק און מען לאָזט עס ווערען גוט ברוין פון ביידע זייטען.

246. קאַלבס קאָטלעטען.

נאָכדעם ווי מען שלאָגט אַריין איין איי און אַביסעל דינעס זע-מעל־מעהל, בעזאָלצט מען און מען בעפעפערט און מען מישט אויס גאַנץ גוט.

אויפ'ן אויווען שטעלט מען אַרויף אַ פּאַן מיט פעטס און מען לאָזט עס ווערען גוט הייס. מען זאַלצט פריהער אַביסעל דורך דעם קאָטלעט, דאָן טונקט מען איהם איין אין איי און זעמעל־מעהל, און מען לעגט איהם זיך פּרעגלען. מען פּאַסט אויף ער זאָל זיך פּרעגלען פון ביידע זייטען ביז ער ווערט גוט ברוין.

דאָן נעהמט מען געקאָכטע קאַרטאָפּעל, מען שניידט איבער אין צווייען, מען לעגט זיי אַרום־און־אַרום דעם קאָטלעט ביז זיי ווערען גוט הייס און ברוין.

247. געהאַקטע קאַלבס קאָטלעטען.

צוהאַקט דאָס קאַלבס פֿלייש גאַנץ דין, ווייקט איין אַ שטיקעל זעמעל, דריקט עס אויס און לעגט אַריין אין צוהאַקטען פֿלייש. צו-

רייבט א ציבעלע אויף א ריב-אייזען, זאלצט צו, שיט אריין אביסעל פעפער, גיסט אריין אביסעל פעט, קנעט דאן אלעס גוט דורך. ווען דאָס איז פארטיג, דאן זאָלט איהר איינפֿלעטצען דאָס פֿלייש, אונ-געפעהר אזוי גרויס ווי די פאן איז. בעשיט עס מיט זעמעל-מעהל פון ביידע זייטען.

דערווייל שטעלט אויף א פאן מיט פעט, און לאָזט דאָס פעט גוט אויפקאָכען. דאן לענט אריין דעם קאָטלעט.

אין אָנפאנג, ווען דאָס פעט איז גאנץ הייס, זאָל מען אָבחיטען, אז מען זאָל אָפט איבערקעהרען דעם קאָטלעט. אָבער מען זאָל אַכטונג געבען דאָס פֿלייש זאָל זיך ניט צופאַלען. אַם בעסטען איז צו האָבען ענטוועדער אַ מעטאַלענעם פֿליישיגען לעפעל צו דיעזען צוועק, אָדער אַ הילצערנעם לאָפעטקלע.

ווען דער קאָטלעט איז גוט ברוין, זאָל מען איהם אַרויסנעהמען פון דער פאן, איבערלעגען אין אַן אַנדער כלי, און אַריינשטעלען אין אויווען ער זאָל זיך אַביסעל דורכדעמפּען ביז מען דאַרף געהן עסען.

248. דאַמפּף-פֿלייש.

צושניידט צוויי ציבעלעס און פּרעגעלט זיי גוט איין אין פעט. אויפּפאַסען זיי זאָלען ניט ווערען צו ברוין. דאן זאָל מען צושניידען דאָס פֿלייש אויף קליינע שטיקלעך, אַריינלעגען אין דער געפּרעגעלטער ציבעלע, בעזאָלצען און בעפּעפּערן, אַריינגיסען אַביסעל וואַסער און דאָס לאָזען לאַנגזאַם דעמפּפּען.

נאָך אַ האַלבע שטונדע צייט, זאָל מען צושניידען אַ פּאָאר קאַר-טאָפּעל, און ווער עס לייעבט רויטע טאָמייטאָס, זאָל אויך אַריינשניידען אַזאַ טאָמייטאָ און לאָזען ווייטער דעמפּפּען ביז די קאַרטאָפּעל ווערען פּאַרטיג.

דאן נעהמט מען אַביסעל מעהל, מען צומישט עס גוט מיט אַביסעל זופ און מען גיסט עס צוזאַמען, אַ מינוט אָדער צוויי אויפֿ-קאָכען נאָכהער, און דאָס עסען איז פּאַרטיג.

249. רינדס בראַטען ווי אין דער היים.

נעהמט אַ שטיק רינד-פֿלייש ; ברוסט איז אַם בעסטען. וואַשט

עם גוט איבער, ברֶאָקט אָן ציבעלע, זאַלץ, פעפער, גיסט אַרײַן אַביסעל וואַסער און שטעלט צו קאַכען.

דאָס זאָל אַזוי לאַנג קאַכען, ביז מען פרובירט עם מיט אַ נאַפּעל און מען איבערצייגט זיך, אַז דאָס פֿלייש איז פֿאַרטיג. דאָן שײַלט מען אָב אַ פּאָאר קאַרטאָפּעל, מען לעגט זיי אונטער דעם פֿלייש און מען זעהט דאָס פֿלייש זאָל ווערען ברוין פון ביידע זייטען.

250. געפרעגעלמע ספּרינג טשיקען.

דער ספּרינג־טשיקען זאָל איבערגעהאַקט ווערען אויף צוויי חלקים. צומישט זעמעל־מעהל מיט זאַלץ און פעפער, שלאָגט אין דעם אַרײַן אַן אײ, טונקט אײַן די טשיקען, דאָן קאַכט אויף אַביסעל היהנער־שמאַלץ אין אַ פּאַן און שטעלט פֿרענגלען די טשיקען. עם מוז ווערען ברוין פון ביידע זייטען.

251. פּיטשאַ.

פּיטשאַ מוז מען ניט דוקא שטעלען אין טשאַלענט. מען קען דאָס עסען גאַנץ פֿריש, און ווען עם ווערט ריכטיג געמאַכט, איז דאָס אַן אויסגעצייכענטע שפּיז. דער זשעלאַטין פון פּיס איז געזונד צום עסען.

מען קען עם מאַכען אויף צווייערליי אופנים.

דער ערשטער אופן איז, פֿאַר מענשען, וואָס האָבען ניט קיין זעהר שטאַרקע מאַגענס. פֿאַר דיעזע זאָל מען אויסקלייבען פּיסלעך פון יונגע קעלבער, זיי גענוי אָברייניגען, זיי צוהאַקען און שטעלען קאַכען אין וועניג וואַסער. דער בעסטער סימן פון זייער פֿאַרטיג זיין, איז, ווען דאָס פֿלייש פֿאַנגט אָן אַרונטערצופאַלען פון די ביינער. דאָס קען סערווירט ווערען אײַנפֿאַך, בלוז מיט טאָאָסט ברויט. אָדער מען גיסט אַרײַן אַביסעל זויערן וויין אין דער זופ.

דער צווייטער אופן איז אַן עכטע אידישע פּיטשאַ.

אַ פּוס פון אַן אַלמען אָקס, איז אפילו אַביסעל צו פעט און שווער צום פֿערדייהען, דערפֿאַר אָבער, איז עם געשמאַקער. אַם בעסטען איז, ווען מען שטעלט איהר קאַכען אויף צעהן מינוטען, דאָן גיסט מען אַוועק

דאָס ערשטע וואָסער און מען ניסט איהר וויעדער אָן מיט קאָכעדיגעס וואָסער. עס ווערט פאַרטיג, ווען דאָס פלייש הויבט אָן אָבצופאַלען פון די ביינער.

דאָן נעהמט מען אַרויס דאָס פלייש מיט די ביינער אויף אַ בעזונדערן טעלער. מען טהיילט פאַלשטענדיג אָב דאָס פלייש און די ביינער וואָרפט מען אַוועק. דאָס פלייש צושניידט מען אויף קליינע שטיקלעך.

פון דער זוף נעהמט מען אַרונטער דאָס פעטע. עס איז צו שווער צום פערדייהען. מען לאָזט נאָר דעם אונטערשטען טהייל. וואָס ווע-ניגער זוף עס בלייבט, אַלץ בעסער. מען געברויכט, יעדענפאַלס, ניט מעהר זוף, ווי עס איז נויטהיג אום מען זאָל אַריינלעגען דאָס צושני-טענע פלייש וואו עס זאָל ליעגען ביז צו דער העלפט אין זוף.

דאָן מאַכט מען אַ סאָס אַ-לאַ מאַיאָנעז, ווי מיר האָבען אויבען אָנגעצייגט. אויב איהר ווילט דורכאויס געברויכען עססיג, דאָן זאָל ער זיין וויין-עססיג. און אויב עס שמעקט אויך אַ קנאָבעל, דאָן זאָלט איהר דעם קנאָבעל צוהאַקען און פריהער אָבפאַרען מיט קאָכעדיגעס וואָסער. דאָן וועט בלייבען דער טעם, נאָר דער גערוך וועט פער-שווינדען. מישט אויס דעם קנאָבעל מיט דער סאָס און בעדעקט דער-מיט די פיטשאַ.

טאָאסט-ברויט איז גוט דערצו.

252. געהאַקטע לעבער מיט געפרעגעלטע ציבעלע.

פאַר אַלעמען זאָל מען נעהמען די לעבער, אַריינלעגען אין אוי-ווען און לאָזען בראָטען, אָבער אַכטונג געבען עס זאָל ניט האַרט ווערען. די לעבער זאָל דאָן אַרויסגענומען ווערען און אָבגעוואַשען. מען זאָל אָבציהען פון איהר די הויט און אויך אַרויסציהען די אַדערן. דערווייל זאָל מען נעהמען, צו אַ פונט לעבער, צוויי ציבעלעס און זיי גוט אויספרעגעלען מיט פעט.

מען צושניידט די לעבער אויף שטיקלעך און מען האַקט זי איין מיט די געפרעגעלטע ציבעלע. זאַלץ, פעפער און אַביסעל היהנער-פעט גיט צו מעהר טעם.

253. משיקען־לעבערלעך.

די לעבערלעך פון עטליכע משיקענס מאכען א גאנץ גוט שפיין.
מען פרעגעלט איין א פאָאר צושניטענע ציבעלעס, דאָן לעגט
מען אַריין די לעבערלעך, מען בעזאָלצט און מען בעפעפערט, און מען
פרעגעלט זיי אזוי צוזאַמען, ביז זיי ווערען פאָלשטענדיג געלבלעך.
דאָן דעקט מען זיי צו און מען שטעלט זיי אַריין אין אויווען זיך צו
דעמפּפּען אַ האַלבע שטונדע.

254. זויערעם פלייש.

פאַר זויערעם פלייש דאַרף מען האָבען ווייכעם פלייש.
דאָס פלייש זאָל מען צושניידען אין שטיקלעך, אונגעפּעהר צוויי
אינטשעס גרויס. מען שניידט אַריין אַ פּאָאר ציבעלעס, זאַלץ, פעפּער
און אַביסעל וואַסער.

דאָן לעגט מען אַריין אין דעם דאָס פלייש און מען שטעלט עס
קאָכען. ווען דאָס וואַסער ווערט אויסגעזאָמען, לעגט מען אַריין אַ
פּאָאר לעפעל צוקער און מען מישט גוט אויס. נאָכהער גיסט מען
אונטער צו ביסלעך וואַסער ביז דאָס פלייש ווערט גוט ברוין. דערנאָך
לעגט מען אַריין אַ שטיקעל ווייכעם ברויט, וואָס האָט פּריהער גע-
וויקט, אין בראַטען.

אַם בעסטען איז גוטער וויין־עססיג, אָבער ביי אונזערע אידישע
ווייבער לעגען זיי אַריין זויער־זאַלץ. מען דאַרף ניט פּערגעסען נאָך
צוויי לעפעל צוקער, אַ פּאָאר לאָרבער בלעטער און אַביסעל צושטוי-
סענעס ענגלישעס געווייץ.

נאָכהער זאָל מען עס צודעקען, אַריינשטעלען אין אויווען און
עס זאָל זיך דעמפּפּען כאַטש אַ האַלבע שטונדע.

255. פּראַקעס.

נעהמט אַ קעפעל קרויט, אַם בעסטען איז, אַז דאָס זאָל ניט זיין
זעהר פּריש. דאָן זיינען די בלעטער ווייכער. אָבער, די בלעטער זאָלען
ניט זיין פּערטריקענט און אויך ניט צו אַלט. מען דאַרף דאָן לאַנגזאַם
אַרומשניידען די בלעטער פון אַרום שטאַם.

ווען דאָס איז פאַרטיג, גיסט מען אַרויף קאָכעדיגעס וואַסער און מען לאָזט עס שטעהן אַ וויילע אויפ'ן אויווען. דערנאָך זייעט מען אָב דאָס וואַסער און מען קוקט איבער די בלעטער. אויב עס זיינען נאָך דאָ דיקע שטאַמען אין מיטען, שניידט מען זיי אויס.

נעהמט אַ פונט גוט צוהאַקטעם פלייש, מעג אויך זיין דאָפּעל צומאָלענעם פלייש, בעזאַלצט און בעפעפּערט, לעגט אַריין אַ פּערטעל פונט קאַלטע געקאָכטע ריז, מישט אַריין אַביסעל פּעט, שלאָגט אַריין צוויי אייער און קנעט גוט דורך.

מען נעהמט דאָן יעדעס בלאַט בעזונדער, מען לעגט אַריין אַביסעל פלייש און מען וויקעלט דאָס צוזאַמען אין אַ רונדען באַלל. דאָס אַלעס לעגט מען אַריין אין אַ טיעפּער פּאַן, מען לעגט אַריין אַ שטיק ברוסט-פּעט, מען גיסט אָן וואַסער און מען שטעלט קאָכען. ווען דאָס וואַסער האָט אויסגעזאַמטען, שיט מען אַריין אַ האַלבע גלאָז צוקער און מען לאָזט עס גוט דורכזידען. ווען עס הויבט אָן צו ווערען ברוין, לעגט מען אַריין אַ שטיקעל זויער-זאַלץ און מען לאָזט ווייטער זידען.

דאָן נעהמט מען אַרויס דאָס פּעט, מען גיסט אַריין נאָך אַביסעל וואַסער און מען שיט צו אַ פּערטעל גלאָז צוקער. מען דעקט עס גוט צו און מען שטעלט עס אַריין אין אויווען עס זאָל זיך לאַנגזאַם דעמפּפּען אונגעפּעהר דריי-פּערטעל שטונדע.

256. רומענישע האַלעשקעס.

דאָס פלייש צובערייטעט מען פונקט אזוי ווי די פּראַקעס. אָבער אַנשטאָט קרויט, נעהמט מען וויינבלעטלעך. דאָ, אין אַמעריקא, גע-פינט מען וויינבלעטלעך כמעט אין יעדער רומעניש-אידישער גראַסערי.

די וויינבלעטלעך ווערען אויך געעפּענט און געפּאַרעט ווי די קרויט. דאָן וויקעלט מען דאָס פלייש אין די וויינבלעטלעך און מען שטעלט עס קאָכען מיט צוקער פונקט ווי די פּראַקעס.

אָבער זויער מאַכט מען עס אונבעדינגט מיט וויין-עססיג אָדער גאָר מיט וויין, און איידער עס ווערט פאַרטיג בראַקט מען אַריין אַ פּאַר רויטע טאָמייטאָס.

257. געפילטע פעפערס מיט פלייש.

גרינע פעפערס, אין אמעריקא, קען מען געפינען דאָס גאַנצע יאָהר. ווען זיי וואַקסען ניט דאָ, דאַן ברענגט מען זיי אַהער פון קובאַ און פון צענטראַל אמעריקא.

דאָס פלייש ווערט צובערייטעט פונקט ווי אויף פראַקעס אָדער האַלעשקעס, מיט אויסנאַהמע וואָס מען פעפערט עס ניט.

מען מוז אַכטונג געבען די פעפערס זאָלען ניט זיין צו שאַרף. אַביסעלע שאַרפקייט מעג זיין, אום עס זאָל ערפילען דעם טעם פון פעפער. אין פאַל אָבער די פעפערס זיינען דורכאויס ניט שאַרף, דאַן זאָל מען אַריינמישען אַביסעל רויטען פעפער אין פלייש.

מען געהמט די פעפערס און מען שניידט אָב די שטאַמען און מען געהמט אַרויס די קערלעך פון אינוועניג. דאַן פאַרעט מען זיי צוויי מאָל, איינמאָל אויף אַ פּאַאַר מינוטען און מען זייעט אָב דאָס וואַסער, און דאַן אויף פינף אָדער זעקס מינוטען. ווען די פעפערס זיינען גוט דורכגעפאַרעט, פיללט מען זיי אָן דורך דער עפענונג פון וואַנען מען האָט אַרויסגענומען די קערלעך און מען שטעלט זיי קאַכען פונקט ווי פראַקעס.

זיי ווערען אויך פערזויערט מיט וויין־עססיג אָדער וויין.

258. געפילטע טאָמייטאָס.

דאָס פלייש ווערט צובערייטעט ווי פריהער. מען זוכט אויס טאָמייטאָס וואָס האַלטען זיך ציעמליך פעסט, דאָס הייסט, זיי זאָלען ניט זיין צו ווייך. מען עפענט זיי פון דער שטאַם־זייט, דאַן פאַרעט מען זיי מיט האַלב־קאַכעדיגעס וואַסער און מען געהמט זיי שנעל אַרויס.

נאָכדעם פיללט מען זיי.

דאָס פלייש ווערט בעשאַטען מיט רויטען פעפער.

ווייסען וויין איז אַם בעסטען אום זויער צו מאַכען דאָס עסען.

259. לאטקעס פון געהירן.

נאכדעם ווי מען נעהמט ארונטער די הויט פון געהירן (מארך), קאכט מען דאָס אָב און מען זייעט אָב דאָס וואַסער. די געהירן לאָזט מען זיך גוט אָבקיהלען, דאָן שלאָגט מען אַריין אַ פּאַאר אייער, זאַלץ, אַביסעל פּעפּער און זעמעל-מעהל. דאָס צורייכט מען גאַנץ גוט. דאָן מאַכט מען דערפון לאַטקעס און מען טונקט זיי נאָך אַמאָל אין זעמעל-מעהל.

דערווייל שטעלט מען אויף אַ פּאַן מיט הינהער-שמאַלץ, מען מאַכט גוט הייס און מען לעגט אַריין די לאַטקעס, זיי זאָלען זיך פּרעג-לען אויף ביידע זייטען ביז זיי ווערען גוט ברוין.

260. געשמאָפּטע גענז.

געשמאָפּטע גענז איז ניט קיין מאַכל. אָבער דאָס קען ווערען אַ גוטער מאַכל.

פאַר מענשען וואָס וואָהנען אין קלענערע ערטער און, וועלכע זוכען און קענען פּערדייהען אַ גוטען ביסען, איז די געשמאָפּטע גאַנז איינע פון די פּיינסטע דעליקאַטעסען. פאַר אַלעמען איז שטאַרק ווערטפּול דאָס שמאַלץ פון אַזאַ גאַנז. מאַנכע גענז קענען האָבען ביז זיעבען און אַכט פונט ריינעס שמאַלץ. אָבער אויך דאָס פּלייש פון אַזאַ גאַנז איז בעסער, און די גרעסטע ראָלע שפּיעלט די לעבער פון דער געשמאָפּטער גאַנז, דאָס איז איינע פון די פּיינסטע שפּייזען בע-קאַנט אין דער קיך.

אויב מען קען אויספיהרען צו נעהמען בלוז יונגע גענז צו דיעזען צוועק, איז אודאי גוט. אָבער עס מאַכט ניט פּיעל אויס, ווען די גענז זיינען ניט שטאַרק יונג.

אַם בעסטען צו שטאָפּען גענז איז פון אַנפאַנג ווינטער ביז ענדע, דאָס הייסט, וועהרענד דאָס וועטער איז קיהל אָדער קאַלט. די גאַנז אָדער גענז ווערען אַריינגעזעמט אין אַ שטייג, וואו זיי מוזען זיטצען ענג נעבען אַנאַנדער מיט וועניג בעוועגונג. אַלעס וואָס מען מוז אויפ-פאַסען, איז, דאָס די שטייג זאָל שטעהן הויך, כדי די גענז זאָלען קענען געהאַלטען ווערען ריין. נאָכהער מאַכט מען נעבען זיי אַ קאָ-

רעטע, וואו עס זאל זיך בעשטענדיג געפינען וואסער, ריינעס וואסער.
ווען מען איז מיט אלעמען פארטיג, פאנגט מען אן אזוי : פריה-
ער גיט מען די גענז עסען א פאָאר טעג בלויז האָבער. אַם בעסטען
איז, ווען דער האָבער איז פריהער אַביסעל געוויקט אין וואסער, דאָן
פאנגט מען מען אָן זיי צו פיטערן רעגעלמעסיג ווי פאָלגט :

מען מאַכט אַ טייג פון גראַבעס מעהל, דאָס הייסט, וואָס האָט
אין זיך די קלייען. דאָס מישט מען אויף דער העלפט מיט קוקורוז-
מעהל (קאָרן-מיעל), מען שיט אַרײַן אַ היבש ביסעל זאַלץ און מען
קנעט עס דורך מיט וואסער. דאָן מאַכט מען פון דעם אַזעלכע קנייד-
לעך, גרויס און לאַנג ווי דער קליינער האַנד-פינגער פון אַ מענשען.
דאָס טריקענט מען אויס אין אויווען. אין דער זעלבער צײַט נעהמט
מען רויהען קוקורוז און מען ווייקט איהר אײַן אין וואסער וועניגסטענס
24 שטונדען.

די גאנז ווערט געשטאָפט. ווייסט איהר ווי אזוי ?

מען נעהמט זי אַרויס פון דער שטייג, מען נעהמט זי צווישען
די פיס, מען עפענט איהר מויל און נאָכדעם ווי מען בענעטצט יעדעס
קניידעל, גיט מען איהר צו פיער קניידלעך יעדעס מאָל. די קניידלעך
דריקט מען אַרײַן אין איהר מויל. נאָכדעם וואַרפט מען אַרײַן, אונט-
געפעהר, אַ האַלבע זשמעניע געוויקטע קוקורוז און מען לאָזט זי אַרײַן
צוריק אין שטייג. דאָס טהוט מען דריי מאָל אַ טאָג דריי טעג
נאָכאַנאַנד.

דאָן גיט מען דער גאנז פאָרציעס פון זעקס קניידלעך, פיער מאָל
אַ טאָג, און מען שיט אימער צו אַ זשמעניע קוקורוז. דאָס פערגרעסערט
מען ביז מען פילט אָן איינפאָך, יעדעס מאָל, דעם ושט (שפיוז רעהר)
כמעט ביז צום מויל.

מען דאַרף דאָן אויפפאַסען, אויב דאָס עסען אין ניט פעררײהט,
זאָל מען די גאנז ניט שטאָפען ביז דאָס עסען פערשווינדעט.

אין אָנפאַנג איז עס אַביסעל אַרבייט, אָבער שפעטער שטרעקט די
גאנז אַלײַן אויס דעם פיסק געשטאָפט צו ווערען.

אַ מבין קען דערקענען ווי די גאנז ווערט אַלץ פעטער און פעטער.
אזוי דאַרף מען שטאָפען די גאנז ביז אונגעפעהר פיער וואָכען. דאָן
זאָל מען זי שחט'ען.

261. דאָס שמאַליץ פון אַ געשמאַפטער גאַנז.

די געשמאַפטע גאַנז ווערט, ווי געווענהליך, געשלאַכטעט אום ווינטער. נאָכדעם ווי מען סמאַליעט זי אָב, זאָל מען זי גוט אַברייניגען און בעפוצען און אַרויסהענגען, ווען מעגליך, אויפ'ן פראָסט, ניט גע-עפענט, ביז זי ווערט ניט נאָר פערקיהלט, נאָר אויך פערפרוירען. ווען מען נעהמט נאָך אַמאָל אַרײַן די גאַנז, זאָל מען זי פאַל-שטענדיג אָבשינדען (מיט אויסנאַהמע פון מיטען רוקען), און אַרונ-טערנעהמען די הויט פון איבעראַל וואוהין דאָס פעט גרייכט. דאָן, ווען מען עפענט זי אינוועניג, זאָל מען אויך פון דאָרט אַרויסנעהמען דאָס פעט. מיט איינעם וואָרט, אָבזונדערן דאָס פעט פון דעם פלייש. דאָס פעט זאָל ווערען כשר געמאַכט און דאָן געשמעלט אַויס-פרעגלען.

מיר ווילען אויפמערקזאַם מאַכען יעדע ווירטהין, אַז עס שפיעלט אַ גוואַלטיג גרויסע דאָלע ווי מען פרעגעלט אַויס פעט. דאָס פעט דאַרף זיין אַויסגעשמאַלצען, אָבער ניט אַויסגעברענט. דערפאַר זאָל מען גוט אויפפאַסען דאָס פעט זאָל ניט ברענען. אין דער זעלבער צײַט זאָל מען ניט קאַרנען אַיינצובראַקען אַ ציבעלע. עס גיט דעם פעט אַ בעסערען טעם. אַזוי שנעל אָבער ווי מען מערקט זיך, אַז די גריבענעם האָבען שוין מעהר קיין פעט ניט אויף זיך, זאָל מען שנעל אָבזײען דאָס פעט דורך אַ זאַיער, גוט אויסדריקען די גריבענעם מיט די צײַ-בעלעס און זעהן, אַז דערפון זאָל נאָר ניט אַרײַנפאַלען אין פעט. אַזא פעט קען שטעהן יאָהרענ-לאַנג. די גריבענעם מיט די ציבעלעס קען מען פערברויכען צו פער-שיערענע שפייזען.

262. בראטען פון געשמאַפטע גאַנז.

דאָס פלייש פון דער געשמאַפטער גאַנז איז ווייכער און אָפט-מאָל געשמאַקער ווי אַן אַנדערע גאַנז. אָבער דיעזע גאַנז זאָל ניט פערווענדעט ווערען צו קיין אַנדערן צוועק, אַויסער פאַר בראטען און פאַסטראַמע.

פריהער וועלען מיר רעדען פון בראַטען.

א ספעציעלער בראטען פון אזא גאנז זאָל געמאכט ווערען גע-
פיללט, ענטוועדער מיט רעטשענע קאשע אָדער מיט געהאקטע רינד-
פלייש.

דער בראָטען ווערט זאָנסט געמאכט ווי מיר האָבען שוין אָנג-
געצייגט, נאָר אין דיעזען פאָל, איז אימער גוט אַ קנאָבעל. אָבער, מען
זאָל אויפפאַסען דער קנאָבעל זאָל ניט אַרויסגעבען קיין גערוד. צו
דיעזען צוועק זאָל מען דעם קנאָבעל פריהער צושטויסען, דאָן גוט
אויסבריהען, און ערשט נאָכהער אַריינרייבען אין בראטען בשעת די
גאנז איז נאָך האַלב רוי.

263. פאַסטראַמע פון גאַנז.

פאַסטראַמע איז אַ רומענישער מאכל.

דאָרט ווערען מאַסען גענו געהאָדעוועט אָדער געשטאַפט ספעציעל
צוליעב דעם שמאַלץ. דערפאַר בלייבען אַמאָל הונדערטער גענו ניט
פערברויכט, ווייל פלייש פעהלט ניט.

דיעזע גענו הייסען „אדערקעס“ און פון דיעזע אדערקעס מאכט
מען פאַסטראַמע.

נאָכהער ווי די גאַנז ווערט כשר געמאכט, נעהמט מען פון איהר
אָוועק דעם נאָרגעל און די פליעגעל. עס בלייבט בלויז די פאָלקעס און
די ברוסט, ווי אויך די פופקעס.

דאָן מאכט מען אַ סאַלאַ-מוראַ. דאָס איז ווי פאָלגט : צו יע-
דער גאַנז צוקלאַפט מען זעקס צייהנדלעך קנאָבעל, אַנדערטהאלבען
עס-לעפעל זאָלץ און איין ניט פולען עס-לעפעל שוואַרצען פעפער.
נאָכהער ווי דאָס אַלעס ווערט גוט אויסגעמישט, גיסט מען אַריין
אַביסעלע וואַסער (זעהר וועניג, נאָר בלויז צו מאַכען אַ פליסיגקייט),
און מען רייבט דערמיט איין יעדע גאַנז מיט די פופקעס. מען מוז
דאָס אַריינאַרבייטען טיעף אין פלייש. דאָן נעהמט מען אַ גרויסען
ערדנעם טאָפ און מען לעגט אַהין אַריין די גענו, וואו זיי פערבלייבען
12 שטונדען. נאָכהער נעהמט מען זיי אַרויס און מען לעגט די אוי-
בערשטע פון אונטען און די אונטערשטע פון אויבען, כדי אַלעס זאָל
זיך גוט דורכנעהמען. אויב עס איז עפעס אָנגערונען אין טאָפ, מישט

מען דאָס אַרויף אויף די אויבערשטע. אזוי פערבלייבט עס נאָך 12 שטונדען, אָדער 20 שטונדען.

דאָן נעהמט מען זיי אַרויס און מען רויכערט זיי.

דאָ אין אַמעריקא האָבען מיר ספּעציעלע איינריכטונגען צו דייעזן צוועק אין גרויסע פאַבריקען. מען קען דאָ זאָגאר רויכערן מיט געוועהנליכע געז, נאָר מען מאַכט, פאַר'ן רויך, אזא מין פייער'ן פון האַלץ-זענעכץ. דאָס טהוען אָבער נאָר די גרויסע וואורשט פאַבריקען, וואָס דער געוועהנליכער בעל הבית קען ניט אויספיהרען.

אויב איינער וואָהנט אָבער אין אַ קליינעם אַרט, וואו מען האָט אַ גרויסען הויף און מען קען מאַכען אַ פייער, דאָן שטעקט מען אויף די געז אויף לאַנגע דראָטען און מען הענגט זיי אויף ווי וועט. אונטען מאַכט מען אַ לאַנגזאַמעס פייער פון האַלץ, וואָס זאָל געבען אַ גלייכע מאָס רויך מיט היטץ. מען קען די געז לאָזען אזוי זיך רויכערן אפילו 36 שטונדען, ביז זיי ווערען גוט דורכגערויכערט און פאַרטיג.

דאָן איז דאָס געזענע פאַסטראַמע.

דאָס קען שטעהן אפילו יאָהרען-לאַנג, אויב מען פאַסט אויף עס זאָל ניט ווערען צו פייכט.

264. פאַסטראַמע פון אנדערע פליישען.

מיר האָבען יעצט אין אַמעריקא אַ היבשע ביסעל אידישע פאַר- מערס, וועלכע מוזען, צו געוויסע צייטען אין יאָהר, כמעט אוועק- שענקען זייערע קעלכער, ווייל זיי האָבען ניט וואָס צו טהאָן מיט זיי. איידער אוועקשענקען, איז שוין בעסער צו מאַכען פאַסטראַמע.

די אַרט און ווייזע איז, אונגעפעהר, ווי ביי געזענע פאַסטראַמע. אָבער מען דאַרף אַ יונגעס קעלבעל-פלייש, ניט לאָזען צופיעל אין דער סאַלאַ-מורא. פון 12 ביז 15 שטונדען איז גענוג. דאָגעגען, ווען מען מאַכט סאַלאַ-מורא פאַר ציעגען-פלייש און אַלטעס קוה אָדער אָקס פלייש, זאָל עס פערבלייבען ביז 40 שטונדען אין דער סאַלאַ-מורא.

עס איז ניט נויטהיג אַרײַנצולעגען קנאָבעל, ווען מען וויל ניט. מען קען די סאַלאַ-מורא מאַכען גאַנץ אָהן קנאָבעל און דאָן, ווי געוועהנליך, אָברויכערן דאָס פלייש ווי מיר האָבען פריהער אָנגעצייגט.

אם בעסטען איז צו רויכערן דאָס פלייש איבער אַ פעסעל, וואו
עס ברענט, אינוועניג אַ פייער. מען דאַרף בלויז אויפפאַסען, אַז דאָס
פעסעל זאָל ניט האָבען קיין דנאָ און זיך ניט אָנכאַפּען אינוועניג
פון פייער.

אין הייזער, וואו עס געפינט זיך אן אַלט־מאָדישער קוימען,
און וואו מען הייצט מיט אַ סך האָלץ, איז אַם בעסטען, ווען מען האָט
ניט צופיעל פאַסטראַמע, אויפצוהענגען דאָס פלייש אין קוימען, און
עס מעג בלייבען הענגען אפילו אַ וואָך. אָבער מען דאַרף אַכטונג
געבען, עס זאָל ניט פערנעטצט ווערען.



.265 פסח.

אין פאָלגענדע בלעטער וועלען מיר איבערגעבען שפייזען פאר פסח.

אָבוואָהל מיר קלאַסיפֿיצירען די פערשיעדענע שפייזען, אין דיעזען פאל אָבער וועלען מיר געבען כמעט אַלערליי מינים פסח'דיגע שפייזען בעזונדער. דאָס הייסט, נאַטירליך, שפייזען, וואָס קענען נאָר טראָגען אַ פסח'דיגען כאַראַקטער.

.266 מצה קניידלעך צו דער זוף.

פאר פיער פערזאָנען וויקט מען איין צוויי מצות, מען דריקט זיי אויס ענטוועדער דורך אַ טיכעל, אָדער מען לאָזט זיי זיך אָבזייען אין דורכשלאַג.

דאָן לעגט מען אַריין אַביסעל שמאַלץ אין אַן אייזערנע פאַן, און אזוי שנעל ווי דאָס ווערט הייס, לעגט מען אַריין די מצות, וועלכע מען האַלט אין בעוועגונג מיט אַ לעפעל ביז זיי ווערען גוט טרוקען און קלעפען זיך ניט צו צו דער פאַן, דאָן נעהמט מען זיי אַרויס אין אַ שיסעל, מען בעזאַלצט, בעפעפערט, מען מישט אויס מיט אַ העלל־נעפרעגעלטע ציבעלע, און ווען דאָס אַלעס ווערט קיהל, שלאָגט מען אַריין צוויי אייער, מען מישט גוט אויס, מען שיט אַריין אַביסעל מצה־מעהל און מען מאַכט דערפון רונדע באַללס, אָדער קניידלעך.

וועהרענד די זוף האַלט גוט אין קאָכען, און מיט אַ האַלבע שטונד־דע פאַר'ן פאַרטיג ווערען, לעגט מען אַריין די קניידלעך.

.267 זיסע זופען־קניידלעך.

דיעזע ווערען צובערייטעט אַקוראַט ווי די אָביגע, אָבער, אַנ־שטאַט ציבעלע און פעפער, לעגט מען אַריין צוקער, אַביסעל אָנגע־

. בענע לימענע-שאלאכץ, א פאָאר ביטערע מאַנדלען צושטויסען אין אַביסעל אָנגעריבענע מוסקאַט-נוס.

מען זאָל זיי אַרײַנלעגען אין דער זופ אַקוראַט מיט אַ האַלבע שטונדע פּריהער אײדער מען געהט עסען, כדי זיי זאָלען ניט דאַרפען ווײקען אפּילו אָן אײבריגע מינוט אין דער זופ.

268. שוואַמען-קניידלעך פאַר בוליאַן-זופ.

מען נעהמט צוויי מצות און מען ווײקט זיי אײן, דאַן לאָזט מען זיי אָברײען פּון וואַסער און מען קוועטשט זיי אױם אױף אַ דורכ-שלאַג. מען שלאָגט אַרײַן צוויי אײער, 5 שטיקלעך צוקער, אַביסעל געריבענע לימענע-שאלאכץ, אַ שטיקעל מוסקאַט-נוס, 4 ביטערע מאַנדלען און אַביסעל זאַלץ. מען צולאָזט אַ לעפעל שמאַלץ, דאַן לעגט מען אַרײַן אַלעס אױסגערעכענטע און צו לעצט לעפעל-ווײז די גע-ווײקטע מצה. צום ענדע שיט מען אַרײַן צוויי עס-לעפעל מצה-מעהל. אױב דאָס אַלעס איז ווי אַ טײג, דאַן איז עס גוט, ווען עס איז צו שיטער, דאַן שיט מען צו נאָך אַביסעל מצה-מעהל.

ווען די זופ האַלט גוט אין קאָכען, נעהמט מען מיט אַ לעפעל אָן דאָס אױסגעמישטע און מען וואַרפט אַרײַן שטיקלעך. אױב דאָס קלעפט זיך ניט אָב פּון לעפעל, לאָזט מען אַרײַן דעם לעפעל אין דער קאָכעדיגער זופ און אזוי טהײלט זיך עס אָב. מען זעצט זאָרט ביז אַלעס איז אַרײַנגעוואַרפען, דאָס דאַרף זיך קאָכען העכסטענס אַ האַלבע שטונדע.

269. קאַרטאָפעל קניידלעך מיט בוליאַן זופ.

מען דאַרף פּריהער אָבקאָכען גוטע קאַרטאָפעל ; זיי זאָלען זײן, ווי מען זאָגט, מעהליג, אָדער זאַמדיג. דאַן שײלט מען זיי אָב און מען רײבט זיי אײן גאַנץ דײן. וואָס עס בלײבט הינטער דעם ריב-אַײזען, זאָל מען ניט בענוטצען. עס מוז זײן בלוז דאָס פּאַלשטענדיג צורײבענע. די געריבענע קאַרטאָפעל ווערען דאַן אױסגעמישט מיט זאַלץ, פעט און צוקער (דאָס לעצטע ווי מען וויל. מאַנכע ליעבען ניט זיס), מען לעגט אַרײַן אַביסעל אָנגעריבענע לימענע-שאלאכץ (צו יעדען

טעלער געריבענע קארטאָפּעל 2 אייער), צו דעם שיט מען צו פונקט אזוי פיעל מצה-מעהל, מען קנעט עס אויס אזוי, אז עס זאָל זיך ניט דארפן קלעפען צו דער האַנד.

דאן מאַכט מען דערפון קיילעכלעך, אָדער מען שניידט שטיקלעך און מען לעגט זיי אַרײַן אין דער זופ בשעת זי קאָכט שטאַרק. אזוי גיך ווי די קניידלעך קומען אַרויף עטליכע מאָל און שווימען דורך די אויבערפלעכע ביים קאָכען, זיינען זיי פאַרטיג.

270. געבאַקטע קארטאָפּעל-לאַטקעס.

די קארטאָפּעל ווערען צובערייטעט ווי פריהער ; מען לעגט אַרײַן דאָס זעלבע ווי פריהער, אויסער פעט, דערפאַר אָבער מעהר צוקער און צוואַנציג אָבגעשיילטע זיסע מאַנדלען און זעקס אָדער זיעבען ביטערע געשטויסענע מאַנדלען.

דאָס אַלעס מישט מען גוט אויס מיט אַ לעפעל, ניט פּערגעסען, אז פריהער שלאָגט מען אַרײַן די אייער, דאן דאָס איבריגע. יעצט שטעלט מען אַרויף אַ פאַן מיט אַ היבשעם ביסעל פעט אויפ'ן הייסען אויווען, און אזוי גיך ווי דאָס ווערט קאָכעדיג, אַרבייט מען אויס לאַטקעס און מען לעגט זיי אַרײַן איינציגווייז אין פעט. אַכטונג געבען שנעל איבערצוקעהרען יעדע לאַטקע בעזונדער אום זי ניט איינצוברענען.

די לאַטקעס דאַרפן נאָר ווערען געל-ברוין, דאן כאַפט מען זיי שנעל אַרויס און מען לעגט זיי אַרײַן אין אַ טעלער.

271. געבאַקענע מצות-לאַטקעס.

מען מאַכט דאָס זעלבע ווי פריהער, אויסער דעם, וואָס מען לעגט ניט אַרײַן קיין קארטאָפּעל, זאָנדערן בלויז מצה-מעהל. ניט פּערגעסען, אין דיעזען פאַל, אַביסעל מעהר זיסע מאַנדלען.

272. קארטאָפּעל קניידלעך.

די קארטאָפּעל קאָכט מען אָב מיט אַ טאָג פריהער. ווען מען וויל מאַכען די קניידלעך, שיילט מען אָב די קארטאָפּעל, מען רייבט זיי אָן, מען מישט זיי דורך מיט היינער-שמאַלץ, זאַלץ, אייער (מען

קען זיי אויך מאַכען אָהן אייער), און מען קנעט אַרײַן אַזױ פּיעל מצה־מעהל, ביז זײ זאָלען זיך מעהר ניט קלעפען אונטער די הענד. מען שטעלט אויף אַ קעסעל וואַסער מיט אַביסעל זאַלץ, און אַזױ שנעל ווי דאָס קאָכט, לעגט מען אַרײַן די קניידלעך. ווען זײ האָבען זיך עטליכע מאָל דורכגעקײקעלט, איז שױמענדיג פון אויבען, נעהמט מען אײנע אַרױס, מען שפּאַלט זי אויף מיט אַ גאַפּעל, און זאָבאלד זי איז טרוקען אינוועניג, דאַן זײנען זײ פאַרטיג. מען נעהמט אַרױס די קניידלעך, מען לעגט אַרײַן אַביסעל פעט און מען מאַכט זײ ברױן אין אַ פּאַן מיט אַביסעל געברױנטע ציבעלע. אָדער מען נעהמט מצה־מעהל, פעט און אַ היבשע ביסעל צוקער, מען מאַכט דאָס אַלעס ברױן, דאַן לעגט מען אַרײַן די קניידלעך און מען לאָזט זײ ברױן ווערען צוזאַמען, נאָכדעם ווי מען האָט זײ גוט דורכ־געקײקעלט.

273. זופ פון ראָזשינקע וויין.

נאָכדעם ווי מען לעגט אַרײַן אַביסעל צוקער, צושניטענע לימענע צוזאַמען מיט דער שאַלאַכץ, קאָכט מען דאָס אַלעס אויף. אין דעם שיט מען אַרײַן אַביסעל מצה־מעהל און מען לאָזט עס אַ פּאָאר מאָל אויסקאָכען צוזאַמען מיט אַ געלכעל פון אַן אײ. אנשטאָט דעם מצה־מעהל קען מען נעהמען אַביסעל קאַרטאָפּעל־מעהל מיט קאַלטען וויין און צומישען, און דאָס לאַנגזאַם, מישענדיג, אַרײַנגיסען אין דער קאָכעדיגער זופ. שפעטער שלאָגט מען דאָס אַלעס אונטער מיט אַן אײ. דיזעע זופע עסט מען מיט פּסח־דיגע מאַקאַראָנעס.

274. באַרשט־זופ.

באַרשט אויף פּסח מאַכט מען אויף פּערשיעדענע אופנים, נאָר מיר וועלען דאָ געבען פּאָלגענדע פּאַרשריפט : מיט צװײ אָדער דריי וואָכען פאַר פּסח נעהמט מען רױטע בור־קעס, וועלכע זײנען רײן און ניט געכאַפט פון פּראָסט, מען צושניידט זיי און מען גיסט זײ אַן מיט וואַסער אין אַ הילצערנע כלי. מען לאָזט דאָס שטעהן אויף אַ גאַנץ וואַרעמען אָרט ביז עס הױבט אָן צו שמעקען

זויער. מען פערזוכט אויף און ווען מען פערשטעהט, אז דאָס איז
זויער גענוג, זאָל מען נעהמען די גאַנצע באַרשט און איהם אָבזויען
דורך אַ טוך און דאָן דערמיט אָנגיסען פלעשער, אָדער אין טעפּ, וואָס
מען דעקט צו.

ווען מען דאַרף קאָכען, זאָל מען צוגיסען, ווען נויטהיג, אַביסעל
וואַסער, דאָן אַריינשיטען אַביסעל צוקער און לימענע-שאַלאַכץ.
ווען דאָס אַלעס האָט זיך גוט דורכגעקאָכט, לעגט מען אַריין צו-
שטויסענע מצה און מען שלאָגט אונטער מיט אַן איי.

275. אייער-מצה.

מען נעהמט די מצה און מען טונקט זי איין אין קאַלמעס וואַסער.
דאָן טונקט מען זיי איין אין הייסעס פעט אָדער הייסע פוטער, נאָכהער
צושלאָגט מען אַ פּאָאר אייער, מען לעגט אַריין זאַלץ און פעפער,
דערמיט בעגיסט מען די מצה און מען לאָזט אַביסעל זיך באַקען. אזוי
שנעל ווי דאָס איי ווערט פּערהאַרטעוועט, גיסט מען אַרויף ווייטער
דאָס איי-פליסיגקייט.

מען קען, אויף דיעזער אַרט, פּערברויכען ביז 15 אייער אויף
איין מצה, ווייל אַלעס וואָס מען בעמערקט, איז, דאָס די מצה ווערט
יעדעס מאָל דיקער. נאַטירליך, איז עס ניט נויטהיג, אָבער צוויי אייער
צו איין מצה זאָל זיין די ריכטיגע מאָס.

דאָן בעשיט מען די מצה ענטוועדער מיט אַביסעל זאַלץ, אָדער
גאָר מיט אַביסעל צוקער.

276. געדעמפּטע מצה.

מען זאָל קיין מאָל ניט פּערגעסען, אז, אין בעסטען פאַל, בע-
שטעהט מצה פון מעהל, וואָס איז ניט ריכטיג אויסגעבאַקען. פאַר
אַלעמען דאַרף מען געדענקען, אז די מצה בעשטעהט פון אונגעווירען
טייג. דאָס אַליין מאַכט דאָס מעהל עס זאָל זיין אין אַן אונפּערטיגען
צושטאַנד. דאָן, ווייל די מצה איז אזוי דין, דערפאַר האָט זי איינפאַך
קיין צייט ניט זיך אויסצוקאָכען אינוועניג.

ביי די שפּאַנישע אידען מאַכט מען עוגות מצות, וועלכע זיינען

אָפּטמאָל ביז צוויי פינגער דיק. דיעזע ווען זיי באַקען זיך ביי אַ לאַנגזאַמעם פייער, אָדער ניט קיין צו שטאַרק צוגליהטער אויווען, מוזען זיי האָבען צייט זיך צו דעמפּפּען אינוועניג און זיך בעסער אויסבאַקען. יעדענפאַלס אָבער, איז די מצה אַ מין געטריקענטעס אונגע- יוירענעס טייג און ניט מעהר. דערפאַר, ווען מעגליך, זאָל מען זעהן, אַז די מצה זאָל אַביסעל צוגעפּערטיגט ווערען שפּעטער.

מען נעהמט עטליכע מצות, מען טונקט זיי איין אין קאַלטעס וואַסער, מען בעזאָלצט זיי מען לעגט זיי אַריין אין אַ פּאַן, אָהן פעט, מען שטעלט זיי אַריין אין אויווען, און מען לאָזט זיי זיך פריהער גוט אויסדעמפּפּען פון וואַסער. דאָן זעהט מען זיי זאָלען זיך ווייטער אויסטריקענען. אַן האַלבע שטונדע אונטער אַ הייסען דעמפּף, מאַכט זיי ראוי לאַכילע.

פאַר מאַנכע מענשען, וואָס האָבען ניט קיין צייחן, איז דאָס זעהר גוט. פאַר אַנדערע, וואָס האָבען גוטע מאַגענס, נעהמט מען ערשט נאָכהער, ווי זיי ווערען אויסגעדעמפּפט און אויסגעטריקענט, און מען בעשמירט זיי מיט פעט. דאָן שטעלט מען זיי ווייטער אַריין אין אוי- ווען זיך לאַנגזאַם פּרעגלען ביז זיי ווערען האַלב טרוקען.

277. כרעמזלעך.

די מצה ווערט פריהער דורכגעווייקט, אָבער ניט צופיעל. דאָן גוט אויסגעקוועטשט, און נאָכהער דורכגעקנעמען אויף פּאָלגענדער אַרט :

אויף דריי טהיילען געווייקטע מצה נעהמט מען דריי אייער, 15 שטיקלעך צוקער (אָדער 5 לעפעל צוקער), אייניגע ביטערע מאַנדלען, געריבענע לימענע-שאַלאַכץ, זאַלץ און אַביסעל שמאַלץ (אַ קאַרגען עס- לעפעל). דאָס אַלעס פּערמישט מען און מען שיט אַריין גענוג מצה מעהל, אום עס זאָל צוזאַמענהאַלטען דאָס טייג.

ווען דאָס טייג איז פאַרטיג, וואַרפט מען אַריין עפעל (וואָס מען האָט פריהער אָבגעשיילט און אָבגעבאַקען), גרויסע ראָזשינקעס, זיסע, געשיילטע גראַב-געשטויסענע מאַנדלען, אָדער ניס ; אויך נאָך אַביסעל צוקער מיט לימענע-שאַלאַכץ.

עס איז גוט צו מאַכען בעזונדערע פּיללינגען. דאָס הייסט, צו-

שניידען דאָס אויסגעקעמטענע טייג אויף מעהרערע שטיקער, אָדער בעזונדער מאַכען פּלאַך און אַיינלעגען וואָס מיר האָבען אויסגערע-
כענט, דאָן צודעקען מיט'ן טייג.

ווען אלעס איז פאַרטיג, נעהמט מען אַ גרויסע פּאַן און מען פּילט אָן ביז דער העלפּט מיט שמאַלץ. עס מעג אויך זיין געמישט מיט אַביסעל רינד-פעט. דאָס קאָכט מען אויף גאַנץ הייס, דאָן לעגט מען אַרײַן די כרעמזלעך און מען באַקט זיי פּאַרזיכטיג, דאָס הייסט, מען זאָל זיי אָפט איבערקעהרען כדי זיי זאָלען ניט פּערברענט ווערען, אָדער פּלאַטצען און קאַליע מאַכען דאָס פעט.

ווען זיי זיינען גוט ברוין אַרום-און-אַרום, נעהמט מען זיי אַרויס און מען קייקעלט זיי דורך אין צוקער.

278. אַלע אַנדערע שפּייזען.

אין אמת'ן גערעדט, קען מען אויף פּסח אַלעס קאָכען און באַקען ווי אַ גאַנצעס יאָהר, אויסער וואָס מען דאַרף ניט געברויכען קיין מעהל. אַנשטאַט דעם, אָבער, קען מען, גאַנץ לייכט געברויכען מצה-מעהל און קאַרטאָפּעל-מעהל. דער אונטערשיעד איז זעהר אַ קליינער, און ער האָט די מעלה, וואָס מצה-מעהל און קאַרטאָפּעל-מעהל איז שוין האַלב-געקאָכט אָדער געבאַקען, און איז בעסער פאַר דער קיך ווי געווענהליכעס מעהל, מיט אויסנאַהמע פּון באַקען חלה.

279. פּסח'דיגער לעקאָך אָדער טאַרט.

מען צורייבט פיער אייער-געלעכלעך מיט אַ לעפעל שמאַלץ, צוויי עס-לעפעל צוקער און אַביסעל מוסקאַט.

מען צורייבט אַביסעל לימענע-שאַלאַכץ מיט דעם זאַפט פּון אַ פּערטעל לימענע; דאָן שיט מען אַרײַן אזוי פּיעל קאַרטאָפּעל-מעהל ביז עס ווערט האַלב-געדיכט. צוזאַמען מוז מען עס אָבער רייבען, ווע-ניגסטענס דרייסיג מינוטען, ביז עס איז דורך און דורך געמישט.

דאָן שמירט מען אויס אַ פּאַן מיט שמאַלץ און מען בעשיט מיט דיין-געשניטענע מאַנדלען. דאָן צושלאָגט מען די פיער אייער-ווייסלעך.

ביו צו שנעע. דערמיט מישט מען אויס די פריחעדיגע מאסע און אלעס גיסט מען אריין אין דער פאן.

אז מען וויל, מאכט מען דערצו א געפילעכץ פון געריבענע וואנילע-שאקאלאד מיט צוקער. אָבער ווען מען טהוט דאָס, זאָל מען אַרייַן-גיסען בלויו אַ העלפט פון דער מאַסע אין דער פּאַן, דאַן אויסלעגען דאַרויף די וואַנילע-שאַקאַלאַד און אַרויפגיסען דאָס איבריגע. דאָס דאַרף מען באַקען אין אַן הייסען אויווען פון אַנדערטהאַלבען שטונדען ביז צוויי שטונדען. אויפפאַסען, פון דעסמוועגען, עס זאָל ניט זיין צו הייס, זאָנסט קען מען פּערברענען דעם גאַנצען טאָרט. מען קען דעם זעלבען טאָרט מאַכען אויף מילכיג, און מען גע-ברויכט, אַנשטאָט שמאַלץ — פּוטער.

280. פסח'דיגע פיש געפרעגעלט אין אויל.

מיר האָבען שוין, ביי די פיש-צובעריוטונגען, אָנגעצויגט דעם גרויסען ווערטא פון אַליווען-אויל פאַר דער קיך אין אַלגעמיין. מען קען, מיט אַליווען-אויל, צובערייטען פּערשיעדענע שפייזען. איבערהויפט שמעקען גוט געפרעגעלטע פיש אויף פסח. פאַר די פסח'דיגע פיש האָבען מיר אַ ספּעציעלע פּאַרשריפט. אירגענד אַ מאָגערער פיש איז גוט צו דיעזען צוועק, ווי העכט, אָקע-נעס, א. ז. וו. אָבער ביי אונז אין אַמעריקא, איבערהויפט ביי די ים-ברעגעס, האָבען מיר פּונקט, צו דיעזער צייט, דעם סעזאָן פון פּלאָג-דערס, הערדאָק און עהנליכעס. דיעזע אַלע זיינען אויסגעצייכענטע פיש צום פּרעגלען.

פאַר אַלעמען, נאָכדעם ווי מען האָט די פיש געמאַכט פּאַלקאָמען ריין, זאָל מען זיי צושטעלען קאָכען מיט ציבעלעס אין זאַלץ-וואַסער. מען שוימט זיי אָב און מען שיט אַריין אַביסעל פּעפּער. דערווייַל מאַכט מען גוט הייס אַביסעל אַליווען-אויל און מען שיט אַריין עטליכע געשניטענע מאַנדלען. דאָן גאַנץ דינעס מצה-מעהל. ווען דאָס ווערט גוט ברוין, גיסט מען עס אַרויף אויף די פיש (ווען די זופ איז שוין אויסגעקאָכט), און מען לאָזט אזוי איינפּרעגלען די פיש צוזאַמען מיט פּרישיגעהאַקטע פּעטרושקע.

281. איינפאך געפרעגעלמע פיש אויף פסח.

מען קען אויך די פיש אויסזאלצען (אם בעסטען דערצו זיינען די פלאַנדערס). מען לאָזט זיי ליעגען פון אַ שטונדע ביז צוויי אין זאַלץ, נאָכדעם שווינקט מען זיי איבער און מען ווישט זיי אויס מיט אַ טוך.

מען צושניידט עטליכע אייער, מען טונקט איין יעדעם שטיק פיש בעזונדער, דאָן טונקט מען עס אין מצה-ברעקלעך, אָדער מצה-מעהל. דערווייל קאָכט מען אויף דאָס אויל און אזוי פרעגעלט מען די פיש ביז זיי ווערען בריון פון אַלע זייטען.



282. ס א ל ט .

אין דער ווירקליכקייט, דארף מען ניט רייצען דעם אפעטיט פון א פאלשטענדיג געזונדען מענשען, און דערפאר זיינען רייצענדע שפייז זען ניט נויטהיג .

צו שארפע סאלאטען זיינען אלזאך ניט געווינשט. אָבער, ווען מען מאכט סאלאט, וואָס ענטהאלט גרינצייגען, וועלכע דער מאָגען בער-נויטיגט, זאָל מען דערצו געברויכען גוטען אַליווען-אויל, און אויב דער מאָגען מאַנגעלט אין זויערשטאָף, גיסט מען נאָך אַרײַן אַ גוטעס בײַ-סעל עססיג, דאָן איז דער סאַלאַט איינפאַך אַ נויטווענדיגע שפייז.

283. ווי צו פרעפארירען סאלאט.

אונטער'ן וואָרט סאַלאַט, פערשטעהען מיר, ווי מען רופט אין ענגליש, לעטיוס (lettuce).

ווען דער גרינער סאלאט קומט נאָך אַרויס און איז נאָך פריש און צאָרט, דאָן איז ער איינער פון די פיינסטע שפייזען. ער ענטהאלט זאָגאר נאָהרהאָפטעס פאַר'ן קערפער. אָבער מען מוז וויסען ווי צוצובער-ריימען אזא סאַלאַט.

פאַר אלעמען זאָלען די בלעטלעך גוט אויסגעוואַשען ווערען, דאָן זאָל מען זיי אַריינלעגען אין זאַלץ-וואַסער אויף 10 אָדער 15 מינוטען. נאָכהער זאָל מען זיי גוט אויסקוועטשען און אַוועקלעגען דאָרט וואו זיי קענען ווערען גוט קאַלט.

זיי מוזען צוריסען ווערען מיט די הענד, אָדער מיט אַ הילצערנעם גאָפּעל. מען זאָל ניט בענוטצען קיין מעסער. דאָן שיט מען אַרײַן אַן עס-לעפּעל זאַלץ, אַ טהעע-לעפּעלע פעפּער און דריי עס-לעפּעל אַליווען-אויל צו אַ קוואָרט סאַלאַט-בלעטער. אין דעם גיסט מען אַרײַן אַ טהעע-לעפּעלע ציבעלע-זאַפט, אָדער גלאַט אזוי גוט-אַנגערײבענע ציבעלע, און מען געברויכט דעם פיינסטען וויין-אָדער סידער-עססיג.

דער סאלאט זאל עטליכע מאָל דורכגעטרייעלט ווערען מיט א זילבערנעם לעפעל אָדער גאָפעל און מען זאל זעהן, אז יעדעס בלעמעל זאל דורכגענעצט ווערען מיט'ן אויל. דאן זאל מען אַרויפגיסען נאָך אן עס-לעפעל עססיג און וויעדער אויסמישען. דער אויל דאַרף אַרײַן-ציהען דעם גאַנצען עססיג. דער סאלאט זאל דאן באַלד סערווירט ווערען.

284. בוריקעס סאלאט.

קאָך אָב בוריקעס, פון מיטעלמעסיגער גרויסקייט ; קאָך אזוי לאַנג ביז זיי ווערען מיטעלמעסיג ווייך. מען דאַרף זיי אָבשיילען בשעת זיי זיינען נאָך וואַרעם. דאן זאָלען די בוריקעס צושניטען ווערען אין פיינע סלייסעס, אָנגעגאָסען מיט עססיג און אוועקגעשטעלט ביו איבער נאַכט.

ווען מען דאַרף סערווירען דעם סאלאט, זאל מען נעהמען פרישע סעלערי, גוט צוהאַקען, און דאָס אויסמישען מיט מאַיאָנעז-סאַס. דאן לעגט מען אויס די סלייסעס בוריקעס אויף א פלאַכען טעלער, מען בעגיסט זיי מיט דעם סאַס און סעלערי און מען בעשיט מיט פּײַן געהאַקטע פעטרושקע.

285. טשיקען סאלאט.

דאָס איז איינע פון די דעליקאַטעסטע אונגאַרישע שפּײַזען, איר-בערהויפט, ווען דאָס ווערט ריכטיג געמאַכט. פאַר אלעמען דאַרף מען גוט אָבקאַכען א טשיקען, זי זאל זיין פאַלשטענדיג ווייך. דאן זאל מען אַרויסנעהמען די ביינער און אויך אַרונטערנעהמען די הויט. נאָכהער צושניידט מען דאָס פלייש אויף קליינע שטיקלעך. מען זאל ניט פּערגעסען אַרונטערצונעהמען אויך יעדעס שטיקעל פעט.

דאָס פלייש זאל מען אַרײַנלעגען אין א טיעפען טעלער אָדער שיסעל און בעגיסען מיט דריי עס-לעפעל עססיג און איין עס-לעפעל אַליווען-אויל, זאַלץ און פעפּער ניט געקאַרגט. דאָס זאל מען פּערמישען און לאָזען שטעהן צוויי שטונדען.

דאן זאל מען נעהמען א סאלאט-שיסעל, אוועקלעגען דריי מאָל אזוי פיעל סאלאט (לעמוס), ווי עס איז דאָ טשיקען. אכטונג געבען די גרינע בלעטלעך זאלען זיין פון דרויסען און די ווייסע שטאמען אינוועניג. דאָרויף זאל מען אויסלעגען דאָס פלייש, בעגיסען מיט מאַ-יאָנעז-סאָס, בעפוצען מיט גרינע אָליווען, בוריקעס, געקאכטע אייער און פעטרושקע.

286. אוגערקעס סאלאט.

צו מאַכען א גוטען סאלאט פון געפילטע אוגערקעס, זאל מען, פאַר אלעמען, אוועקשניידען דעם ביטערען שפיטץ פון צוויי מיטעל-גרויסע אוגערקעס, זיי אָבשיילען און איבערשניידען אויף דער העלפט אין דער לענג. דאן זאלען אויסגעקראַצט, אָדער אויסגעשניטען ווערען, די קערלעך מיט דעם וויכען טהייל פון אינוועניג און אריינלעגען די אוגערקעס אויף אַ שטונדע אָדער מעהר אין אייזוואַסער. דאן זאל מען אָבשיילען אַ טאָמייטאָ, איבערשניידען אויף דער העלפט און אויף אויסשניידען דאָס אינוועניגסטע, אָדער די קערלעך. נאָכהער זאל מען איינהאַקען די טאָמייטאָ מיט אַ שטיקעל ציבעלע, איין שטעקעלע סע-לערי, און אַביסעל פעטרושקע ביז דאָס ווערט נאָנץ דין. דאָס זאל מען גוט אויסמישען מיט אַביסעל מאַיאָנעז-סאָס. דאן זאל מען גוט אויסווישען די אוגערקעס מיט אַ ריינעם טיכעל און אָנפילען מיט דעם צוהאַקטען. אויפ'ן שפיטץ אַרויפלעגען נאָך אַביסעל מאַיאָנעז-סאָס. מען שפרייט אויס אַ פלאַכען טעלער מיט גרינע סאלאט-בלעטלעך און דאָרויף לעגט מען אוועק, אין דער לענג, די געפילטע אוגערקעס.

287. אַן אַנדערער אוגערקעס סאלאט.

מען נעהמט צוויי דינע און גרינע אוגערקעס, פיער אָדער פינף ניט אָבגעשיילטע פעפערלעך און פיער אָדער פינף גרינע ציבעלעס. דאָס אלעס בעגיסט מען מיט מאַיאָנעז-סאָס, מען מישט גוט דורך, דאן בע-שיט מען מיט אַביסעל געהאַקטע פעטרושקע.

288. סאלאט פאַר אַ הייסען טאָג.

נעהם צוויי רייפּע פּיטשעס (פּערסיקעס); דאָס אינוועניגסטע

פון א גרייפֿ-פרוט (grape fruit), א צושניטענע פלום, א צושניטענע באַרנע און עטליכע סטראָבעריעס, אָדער ראַסבעריעס. דאָס זאָל מען גוט דורכמישען, דאָן אַרײַנלעגען אין דער אױסגעהױלטער שאַלאַכץ פון א גרייפֿ-פרוט און סערוויר מיט זיסער סמעטענע.

289. דאָנדעליאָן סאַלאַט.

אָט דיעזער סאַלאַט פון דער יונגער בלום דאָנדעליאָן (dandelion), איז א גרויסע דעליקאַטעסע. מען נעהמט א קוואַרט געבלייכטע בלעטער און מען וואשט זיי גוט אויס, ווייל זיי זיינען דאָן פול מיט זאַמר. דאָן קלייבט מען אויס אַלע צו אַלטע בלעטעלעך און מען וואַרפט זיי אַױעק. נאָכהער זאָל מען גוט איבערווישען, מיט א טיכעל, אַלע געבלייכענע בלעטער. מען מישט אויס א טהעע־לעפעלע זאַלץ מיט אַביסעל פעפער צוזאַמען מיט צוויי טהעע־לעפעלעך שפייז־אױל. דאָן זאָל מען אַביסעל אײַנברעכען די דאָנדעליאָן־בלעטלעך. וואַרף זיי אַרײַן אין דער אױל מיט זאַלץ און פעפער און וואַרף זיי אַזוי דורך היבשע עטליכע מאָל אין דער שיסעל. דאָן בעשפּרינקעל זיי מיט אַן עס־לעפעל פון דעם בעסטען עססיג. וואַרף זיי וויעדער דורך עטליכע מאָל און סערוויר באַלד.

בײַז אַהער האָבען מיר אױסגערעכענט דעם גאַנץ געױעהנליכען דאָנדעליאָן סאַלאַט. מען קען איהם אָבער אױך מאַכען אַזױ : מען וואַרפט אַרײַן אַביסעל אָנגעריבענע ציבעלע, אַביסעל אָנגעריבענע ברוקעס, אָדער א האַרט־געקאַכטעס אײ. מען קען אױך מאַכען א סאַלאַט פון העלפט דאָנדעליאָן בלעטער און א העלפט סאַלאַט־בלעטער.

290. א געױעהנליכער סאַלאַט.

נעהם א קעפעל פרישען סאַלאַט, וועלכער האָט זיך פריהער אָב־געקיהלט אױף אַײַז אָדער אין אַן אײַז־קאַסטען. צושנייד דאָס אין לענגליכע שטיקלעך. ניט פערנעסען פריהער גוט אױסוואַשען. דאָן קוועטשט אויס א לימענע אין א גלאָז, און וויפיעל זאַפט עס איז, אַזױ פיעל וואַסער גיסט אַרײַן. לעגט אַרײַן אַביסעל צוקער און

א היבשע ביסעל זאלץ. זעה דאָס אלעס זאָל זיך פריהער אויפלעזען, דאָן בעגיס דערמיט דעם סאלאט און סערוויר.

291. קארטאָפּעל סאלאט.

דער ריכטיגער קארטאָפּעל-סאלאט, געמאַכט ווי די דייטשע פרויען מאַכען איהם, איז אַן אויסגעצייכענטער מאַכל. פאַר אלעמען זאָל מען געברויכען גוטע, זאַמדיגע קארטאָפּעל, ניט קיין גרויסע. דאָן זאָל מען זיי אָפּזידען אין זייערע שאַלאַכצען. וועהר-רענד זיי זיינען נאָך וואַרעם, זאָל מען זיי אָבשיילען און צושניידען אויף סלייסעס, אויסלעגען אַ אַ שיסעל, דאָן אויסלעגען אַ רייע סלייסעס ציבעלע, דאָן וויעדער קארטאָפּעל, וויעדער ציבעלע, און דאָס אלעס זאָל זיין איידער די קארטאָפּעל ווערען קאַלט. דאָן גיסט מען אַרויף צוויי עס-לעפּעל עססיג און דאָן אַן עס-לעפּעל אָליווען-אויל. מען ניהמט ענטוועדער אַ הילצערנעם לעפּעל אָדער אַ הילצערנעם גאָפּעל און מען מישט אויס דעם סאלאט, אַכטונג געבענדיג מען זאָל ניט צוברענען די קארטאָפּעל. דערווייל שיט מען אַריין זאָלץ און פעפּער. ווען דער סאלאט איז גוט אויסגעמישט און אָבגעקיהלט, לעגט מען אויס סאלאט-בלעטער אין אַן אַנדערן טעלער און מען לעגט דאַרויף דעם סאלאט.

292. זויער-קרויט.

אַט ווי די דייטשען מאַכען זייער בעריהמטעם זויער-קרויט : מען צושאַטקעוועט, גאַנץ דין, זעקס ווייסע קעפלעך קרויט, אויס-שניידענדיג פון אינוועניג די האַרטע טשאַקענעס. דאָס קרויט מישט מען אויס מיט אַ פונט זאָלץ, מען לעגט עס אַריין אין אַ בלי, דאַרויף לעגט מען פריהער אַ ריינעס טיכעל און דאָן אַ ריין ברעטעל און אויף דעם אַ שווערען געגענשטאַנד, אום עס זאָל אַרונטערדריקען דאָס קרויט.

דאָס אלעס שטעלט מען אַריין אין אַ וואַרעמען קעלער אויף צוויי מאָנאַט. דערווייל זאָל מען ניט פּערגעסען אַרונטערצונעהמען זעהר אָפּט דעם שוים און אַלע צוויי וואַכען וואַשט מען אויס דאָס טיכעל

מיט'ן ברעטעל. נאך די צוויי מאָנאַט שטעלט מען דאָס אויף אַ
 קיהלערן פלאַטין. דאָן איז דאָס זויערקרויט פארטיג.
 דאָס זעלבע זויערקרויט, לויט דייטשער מאָדע, קאָכט מען אזוי :
 צו אַ קוואָרט זויערקרויט וואָס מען לעגט אַריין אין אַ פאַן, לעגט
 מען אַריין אַן עס-לעפעל הינהער-שמאַלץ און אַ קוואָרט סטאַק-זופּ,
 אָדער גלאַט אזוי שטאַרקעס זופּ. דאָס דעמפּפט מען גאַנץ לאַנגזאַם
 ביז עס ווערט ווייך.
 דאָס זעלבע קען מען אויך מאַכען מילכיג מיט פּוטער און מילך,
 און ווען עס איז באלד פארטיג, גיסט מען צו אַביסעל רויטען וויין.

293. שפּאַנישער סאַלאַט.

דיעזער סאַלאַט איז געמאַכט פון קליינע פיער-עקיגע שטיקלעך
 ברויט אויסגעמישט מיט גאַנץ דיין-געמאַלענעם רויטען פעפּער. אין
 דעם לעגט מען אַריין גרינע אָדער שוואַרצע אָליווען און זויער קליינע
 אוגערקעס. פון אויבען גיסט מען אַריין אַ מאַיאָנעז סאַס.
 מען פערברויכט צו צוויי גלעזער שטיקלעך ברויט. איין גלאָז
 אָליווען און איין גלאָז זויערע קליינע אוגערקעס צוהאַקט. מען סער-
 ווירט עס אויף סאַלאַט-בלעטער.

294. גראַשיצא סאַלאַט.

וואָס גראַשיצא (סוויטברעד) איז, האָבען מיר שוין גענוג ער-
 קלערט אין די פלייש-שפייזען. נאָכדעם ווי די גראַשיצא ווערט גוט
 אָבגעקאָכט און אָבגעקיהלט, זאָל מען דאָס צושניידען אויף גאַנץ
 קליינע שטיקלעך מיט אַ זילבערנעם מעסער. דאָן זאָל מען צושניידען
 פּונקט אזוי פיעל סעלערי. דאָס אויסמישען, דאָן אַרויפלעגען אויף
 סאַלאַט-בלעטער און בעדעקען מיט אַ מאַיאָנעז סאַס.

295. טאַמיימאַ דזשעללי.

טאַמיימאַ דזשעללי, זאָל זיך געפינען ביי יעדער הויז-ווירטהיין.
 דאָס איז גוט כמעט צו יעדער שפייז.

עם ווערט געמאכט פון א קוואַרט אויסגעדריקטע טאָמיטאָם. דאָן זאָל מען אַרײַנשיטען, אין דיעזען זאַפט, אַ גאַנץ היבשע ביסעל זאַלץ און לעג אַרײַן, אונגעפּעהר, אַ האַלבע גלאָז היים אויפגעלעזטע דזשעלאַטין. דאָס מישט מען אויס און מען לאָזט עס זיך זעטצען. דאָס סערווירט מען אַם בעסטען מיט סעלערי מאַיאָנעז.

296. גרינצייג סאַלאַט.

מען צושניידט אַ קעפּעל פּרישען סאַלאַט, מען צוהאַקט אַ גרינע ציבעלע, מען צושניידט קליינע רויטע רעטעכלעך אויף קליינע שטיק-לעך, אַביסעל סעלערי, זעהר וויניג פעטרושקע, מען וואַרפט אַלעס צוזאַמען. דאָס לעגט מען דאָן אויס אויף סאַלאַט בלעטער, מען גיסט אַרויף מאַיאָנעז סאָס און מען לעגט צו שטיקלעך בוריקעס און צו-שניטענע האַרט געקאָכטע אייער. מען קען דיעזען סאַלאַט אויך אויסמישען מיט קאַרטאָפּעל-סאַלאַט.

297. פעפּערס אַלס פּאַרשפּייז.

מען זוכט אויף גרינע פעפּערס, וועלכע זיינען ניט שאַרף. מײַ-סטענטהיילס טרעפט מען זיי אין אַמעריקא, ענטוועדער בײַ די אײ-טאַליענער, אָדער אין די גרויסע גרינצייג-מאַרקעטס. דאָרט זאָל מען אויסדריקליך פּערלאַנגען ניט קיין שאַרפע, אָדער האַלב-וועגס שאַרפע. אום צו זיין זיכער אויב זיי זיינען ניט אַזוי שאַרף ווי פּייער, קען די הויז-ווירטהין פּערזוכען יעדעס בעזונדער, בײַ אַן אויפשניט און אַ לעק טהוענדיג מיט דער צונג. די פעפּערס לעגט מען בראָטען איבער האַלץ-קויהלען, ווי מיר האָבען אָנגעצייגט פאַר בראָטען פּלייש אויף קויהלען. זיי ווערען פּאַר-זיכטיג געבראָטען פון אַלע זייטען; דאָן, ווען זיי זיינען ווי מיט פענכערס, וואַרפט מען זיי אַרײַן, הייסערהייט, אין קאַלטעס וואַסער, אויף אַ פּאַאַר סעקונדען. מען נעהמט זיי אַרויס און מען שײלט זיי אָב. די דינע הויט זאָל אַרונטערגעהן זעהר לייכט. דאָן נעהמט מען גוטען וויין-עססיג, מען שיט אַרײַן זאַלץ און

צוקער, מען מישט גוט אויס און דערמיט בעניסט מען די פעפערס אונגעפעהר ביז עס דעקט צו א דריטעל. די פעפערס זאלען א פאָאר מאָל איבערנעקעהרט ווערען, כדי זיי זאלען זיך דורכנעהמען מיט'ן עססיג.

דאן בעניסט מען זיי מיט אַליווען-אויגל. אויף יעדע פינף פעפערס וועניגסטענס איין עסלעפעל אַליווען-אויגל.

298. פעפערס אַלס סאַלאַט.

מען פאַרבערייטעט די פעפערס ווי פריהער, און מען גיסט ניט אַרויף קיין אויגל. מען לָאָזט זיי וויעדער שטעהן אונגעפעהר אַ שטונדע אָדער מעהר אין עססיג.

יעצט זיינען דאָ רויהע פעפערס אַלס סאַלאַט.

דער פעפער מוז זיין, ווי פריהער געזאָגט. ניט שאַרף, אויסער, ווען מאַנכע מענשען ליבען אונבעדינגט שאַרף. דאן זאָל מען אויס-שניידען די שטאַמען, אויסרייניגען די קערנדלעך און דאן צושניידען אויף סלייסעס, אַריינשניידען אַ ציבעלע און אָנגיסען מיט עססיג אָהן צוקער.

299. איינפאַכער טאָמייטאָ סאַלאַט.

מען צושניידט דריי מיטעלמעסיגע טאָמייטאָס אויף דינע סליי-סעס און מען לעגט זיי אויס אויף אַ האַלב-פלאַכען טעלער. דאן נעהמט מען אַ מיטעלמעסיג גרויסע ציבעלע, מען שניידט גאַנץ דינע סלייסעס און מען לעגט זיי צווישען די טאָמייטאָס. מען בעזאַלצט און מען בע-פעפערט און מען בעגיסט מיט אַזאַ עססיג ווי מיר האָבען פריהער אָנגעצייגט, דאָס הייסט, אָהן צוקער.

300. פרוכט-סאַלאַט.

מען רופט עס פרוכט-סאַלאַט, אָבער דאָס איז, בעסער געזאָגט, איינגעמאַכטס אין אַ רויהען צושטאַנד. צושניידט גאַנץ דיין פאַינעפעל, דאן דינע סלייסעס באַנאַנעס,

ווייסע וויינטרויבען פון וועלכע מען האָט אַרויסגענומען די קערנדלעך און דעם זאָפּט פון אַן אַראַנדזש, דערצו אויך עטליכע קענדיטשעריעס, (געפרעגעלטע קארשען), מיש עס אויס לאַנגזאַם, עס זאָל ניט צורייבען ווערען, בעדעק מיט מעהל-צוקער, אַ גלאָז שעררי וויין און צוויי גלעזער שאַמפּאַניער. מיש אויס ביז דער צוקער ווערט אויפגעלעזט.

301. עפעל סאַלאַט.

צושניידט סעלערי גאַנץ דין. צושניידט די האַלבזויערע אָדער זאָפּטיגע עפעל אויך אזוי דין ; בעדעק דאָס אַלעס מיט לימענע-זאָפּט. גיב אַכטונג ניט אַריינצושטעקען עפעס אַ מעטאַלענעם לעפעל אָדער גאַפּעל, וואָס עס קען ווערען שוואַרץ. בעשיט מיט אַביסעל צוקער און לאָז עס שטעהן אַ קורצע צייט.

302. באַנאַנע סאַלאַט.

צושניידט אַ באַנאַנע אין פיערען אין דער לענג, דאָן אין שטיק-לעך צוויי אינטשעס לאַנג. לעג זיי אַריין אין אַ טעלער און קוועטש אויס איבער זיי עטליכע טראָפּען לימענע-זאָפּט. גיס אַריין אַביסעל שעררי-וויין. דאָן לעג אַ רייהע יאָגערס (סטראָבעריס), וויעדער אַ רייהע באַנאַנעס און דאָן נאָך אַמאָל אַביסעל שעררי-וויין. די סטראָ-בעריס זאָלען זיין גוט אָבגעצוקערט. ווען דער סאַלאַט איז פאַרטיג צום סערווירען, זאָל מען אָנרייבען אַביסעל קאָקאָ-נוס, אויסמישען מיט צוקער און אַרויפשיטען.

303. אַראַנדזשען סאַלאַט.

דאָס איז איינער פון די דעליקאַטעסטע סאַלאַטען. מען שיילט אָב די אַראַנדזשעס און מען נעהמט אַרויס פון זיי אַלע ווייסע קערענדלעך. דאָן זאָל מען זיי צושניידען אויף סלייסעס און אַריינלעגען אין אַ גלעזערנע כלי. בעשמירט מיט אַליווען-אויל, וואַרפט זיי גוט דורך, גיסט דאָן אַריין אַן עס-לעפעל שעררי-וויין, אָדער נאָר ברענדי און אַביסעל צוקער. אויב מעגליך, זאָל מען דיעזען סאַלאַט פריהער אוועקשטעלען אויפ'ן אייז כאַטש אַ האַלבע שטונדע. ווען מען וויל קען מען אויסמיידען דעם אויל.

304. רוסישער פרוכט-סאלאט.

מען נעהמט פיטשעס, וועלכע מען שיילט אָב, מען נעהמט אַרויס די ביינדלעך און מען צושניידט זיי אויף סלייסעס. פונקט אזוי פיעל פאַינעפּעל, אָבגעשיילט און צושניטען, דאָן פּערסיקעס (אפּריקאטס), סטראָבעריעס און ראַסבעריעס. דאָס לעגט מען אַרײַן אין אַ כלי און מען גיסט אַרײַן אַ פּאַינט רויטען וויין, אַ פּאַינט לעמאָנאַדע, אַ פּאַינט אַראַנדזשיר, און אַביסעל געפּולניערטען סינאַמאָן, אַ גלעזעל מאַדעראַ-וויין און אַביסעל צוקער צום טעם.

דאָס מוז מען מײשען פּלייסיג פּינף מינוטען צײַט, וועהרענד דאָס האַלט אין קאָכען. דאָן זאָל מען עס אַרײַנגיסען אין אַ כלי עס זאָל זיך אָבקהלען. ערשט נאָכהער זאָל מען דאָס אַרױפּגיסען איבער דער פּרוכט און סערווירען.

305. שפּאַרגעל סאַלאַט.

מען נעהמט דעם שפּאַרגעל (*asparagus*) און מען פּוצט איהם גאַנץ גוט אָב, דאָן וואַשט מען איהם איבער, מען קאָכט איהם אָב אין זאַלץ-וואַסער. דאָן צושניידט מען איהם און מען גיסט איהם אָן מיט גוטען עססיג, אַביסעל זאַלץ, פּעפּער און אַן עס-לעפּעל אַליווען-אויל.

306. קרויט סאַלאַט.

צו דיזענען צוועק זאָל מען געברויכען ביידערליי קרויטען, רויטעס און ווייסעס, אויף אַ גלייכער מאָס. אום דאָס רויטע קרויט זאל ניט פּערלירען דעם קאָליר, בריהט מען עס אָב מיט עססיג. איידער דאָס ווערט אָבער געטהאָן, ווערט יעדעס קעפּעל קרויט בעזונדער צושניטען, אַרויסגענומען די האַרטע שטאַמען, אַיינגעווייקט אין וואַסער און אַרויסגעקוועטשט. דאָן צושאַטקעוועט מען דאָס קרויט און מען בעגיסט עס מיט רויטען עססיג אָדער קאָכעדיגעס וואַסער. אויב דאָס קרויט איז ניט ווייך גענוג פּון אַיינ מאָל בריהען, זאָל מען עס בריהען צום צווייטען מאָל. דאָן שיט מען אַרײַן זאַלץ, אַביסעל פּעפּער, אַביסעל גוטען עססיג, בוימעל און צוקער.

307. סענדוויטשעם.

סענדוויטשעם שפיעלען א גרויסע ראָלע אין דער שפייז-קארטע פון דעם אמעריקאנער. און דאָס איז זעהר נויטהיג. דער סענדוויטש פערנעהמט א קליינעם פלאַטיץ און ענטהאַלט אָפט גענוג נאָהרהאַפט שפייז אום צו דערהאַלמען דאָס לעבען.

דאָס ברויט פאַר סענדוויטשעם קען זיין פערשיעדען, אָנפאַנג-גענדיג פון דייטשען פאַמפערניקעל ביז צו דעם ווייכסטען און פיינ-סטען פראַנצויזישען ברויט. אָבער, אום צו צובערייטען ברויט פאַר סענדוויטשעם, זאָל מען האָבען א גאַנץ שאַרפעס מעסער, וועלכעס זאָל שניידען דאָס ברויט דיין גענוג, אז עס זאָל ניט זיין מעהר ווי א צודעק צו דעם שפייז אינוועניג.

סענדוויטשעם קען מען מאַכען אַכט און צעהן שטונדען איידער מען עסט זיי. כל-זמן מען האַלט זיי איינגעוויקעלט אין א פייכטען האַנדטוך, זיינען זיי אימער גוט.

308. אַנטשאַווי סענדוויטשעם.

אַנטשאַווי איז א בעקאָנטער, קליינער, מאַרינירטער פיש. אַזוי ווי אָבער אַנטשאַווי ענטהאַלטען קעפלעך מיט ביינדלעך, האָט מען געמאַכט אַנטשאַווי פּעיסט, און דאָס טרעפט מען אין די בעסערע דעליקאַטעסען סטאָרס.

פאַר אַנטשאַוואַס און קאוויאַר, זאָל מען זיך בעדיענען מיט ברויט-נעס ברויט, און דאָס אָנשמירען מיט פוטער. דאָן אַרויפשיטען אַבי-סלעע שוואַכען קאיען-פעפער. מען מוז אַכטונג געבען אָנצושמירען די אַנטשאַוואַס גאַנץ דיין. וואַטערקרעס (watercress) אָדער סאַלאַט (לעטיוס) בלעטער, גאַנץ פריש, קענען דאָן אַריינגעלעגט ווערען אין מיטען.

309. ברויט און פוטער סענדוויטשעס.

מען צושניידט דאָס ברויט זעהר דין, מען שמירט עס אָן מיט פוטער און מען לעגט אַרויף פיער סענדוויטשעס איינער אויפ'ן צוויי-טען און מען צושניידט זיי, צו זיין צוויי און א האַלב, אָדער דריי אינטשעס לאַנג, און פינף-פערטעל אינטשעס ברויט.

310. קאוויאר סענדוויטשעס.

קאוויאר איז דער רויג פון סטוירדזשן פיש. אין אמעריקא האָבען מיר צווייערליי, היגען און אימפּאָרטירטען פון רוסלאַנד. דער עכטער אימפּאָרטירטער איז בעסער.

מען שמירט אָן ברוינעס ברויט מיט פוטער און דאָן צושמירט מען, גאַנץ דין, דאָרויף דעם קאוויאר. אַביסעלע פעפער איז אַלעס וואָס דער אמעריקאַנער לעגט צו.

מאַנכע אויסלענדער עסען דאָס אַנדערש : דאָס ברויט ווערט גיט געשניטען גאַנץ דין, נאָר צוויי מאָל אזוי דיק ווי געוועהנליך. מען שמירט אָן דאָס ברויט מיט פוטער, דאָן דעם קאוויאר, און מען גיט אויף אַ טעלערל בעזונדער אַ דין געשניטענע רויגע ציבעלע און אַ שטיקעל לימענע. די ציבעלע לעגט מען אַרויף אויף דעם קאוויאר און דאָן בעקוועטשט מען מיט אַביסעל לימענע.

311. וויסער רויג סענדוויטשעס.

אין די אבטהיילונגען פון פיש, האָבען מיר אָנגעצויגט ווי מען צובערייטעט וויסען רויג.

פיעלע אידען וועלען שטארק מקפיד זיין איבער קאוויאר, ווייל, נאָך אלעמען, שטאַמט דער קאוויאר פון אַ ניט-כשר'ן פיש, אָבוואָהל קאוויאר ווערט געגעסען אין פיעלע אידישע הייזער.

דערפאַר אָבער קען מען עסען פיש-רויג וואָס איז באַלד אזוי גוט. דער רויג פון אַ פרישען העכט, איז אויסגעצייכענט. מען זאַלצט איין דעם רויג אויף אַ פּאָאר טעג, דאָן מישט מען אַריין אַן עס-לעפּעל אַליווען-אויל, און אנשטאַט קאוויאר שמירט מען אָן דאָס ברויט

דערמיט. עס ווערט דערפון אן אויסגעצייכענטע געשמאקע שפייז.
אביסעלע שווארצע פעפער דערצו, איז אַ חריפות.

312. קעז סענדוויטשעם.

דער קעז זאָל פריהער אָנגעריבען ווערען אויף אַ ריב־אייזען,
דאָן זאָל מען איהם אויסמישען מיט אביסעל מושטאַר, אביסעל קאיען־
פעפער, עטליכע טראָפּען טאָמייטאָס־סאַס, עטליכע טראָפּען עססיג און
אביסעלע סמעטענע. דאָס דאַרף מען גוט צורייבען און עס זאָל אַרויס־
קומען ווי אַ טייג.
דאָס ברויט בעשמירט מען פריהער מיט פוטער, דאָן מיט דיעזען
קעז.

313. אייער סענדוויטשעם.

די אייער מאַכט מען פריהער ווי אַן אָמלעט (ווי מיר וועלען וויי־
טער אָנצייגען), דאָן צושניידט מען זיי און מען לעגט זיי צווישען דעם
ברויט אָנגעשמירט מיט פוטער, בשעת די אייער זיינען נאָך וואַרעם.
מאנכע פרעגלען איינפאַך די אייער אין אַ שטיקעל פוטער און
מאַכען דערפון דעם סענדוויטש.

314. סאַלאַט סענדוויטש.

קאָרן־ברויט, אָנגעשמירט מיט פוטער, דאַרויף לעגט מען צו
סאַלאַט־בלעטלעך און אויף דעם אביסעל מאַיאָנעז סאַס. אביסעלע
זאַלץ און פעפער און עטליכע טראָפּען לימענע־זאַפט.

315. גענזען־לעבער־סענדוויטש.

די גאַנז אין אַלגעמיין און די געשמאַפטע גאַנז איבערהויפּט,
האָט זעהר אַ פיינע און געשמאַקע לעבער. וואָס בעסער די לעבער,
אַלץ ווייכער איז זי.
די לעבער קען מען ענטוועדער פרעגלען אָדער בראַטען. דאָן
אַרויסנעהמען די אָדערן, צורייבען גוט מיט אביסעל זאַלץ און מאַכען
דערפון סענדוויטשעם אויף ברוינעם ברויט.

316. פינאָט סענדוויטשעס.

שוילט אָב אַ קוואַרט געבראָטענע פינאָטס, דאָן צוקלאַפּט און צורייבט זיי אויף מעהל. לעגט אַרײַן אין דעם אַביסעל קריעם־קעז, מישט דאָס גוט דורך און דערפון ווערט אַזוי ווי אַ פוטער. דאָס איז אי געשמאַק, אי נאָהראַפּט, אי בילליג.

שמירט אָן ווייץ־ברויט מיט פוטער און דאָן דאַרויף דיזעע פינאָטס.

317. סעמאָן סענדוויטשעס.

אונטער דיזעע סעמאָן פערשטעהען מיר דעם סעמאָן אין די באַקסעס ביי אונז אין אַמעריקא.

נעהמט אַ גוטע באַקס סעמאָן, נעהמט אַרויס די ביינער, וואַרפט אַרײַן אין סעמאָן צוויי עס־לעפעל צוהאַקטע זויערע אונגערקעלעך, דריי האַרט־געקאָכטע אייער, צוהאַקט עס גוט און לעגט צו אַ טהעע־לעפעלע מושטאַר, די זאַפט פון איין לימענע, אַן עס־לעפעל צושמאַל־צענע פוטער און אַן עס־לעפעל עססיג. מיט גוט אויס און מאַך דערפון סענדוויטשעס.

318. סאַרדינען.

די סאַרדינען זאָלען אַרויסגענומען ווערען פון בלעכעל און פאַל־שטענדיג ריין געמאַכט פון אויל.

אויפ'ן ברויט זאָל מען אָנשיטען דינע געהאַקטע פעטרושקע און דאַרויף אַרויפלעגען די סאַרדינען.

319. רינד פלייש סענדוויטשעס.

ווען מען שטעלט צו קאָכען אַ זופ, זאָל מען אַרײַנלעגען אַ שטיק דיקעס ברוסט־פלייש און דאָס דאָרט אָבקאָכען.

מיר ווילען דאָ אויפמערקזאַם מאַכען אויף קאַלטעס פלייש.

פלייש, געקאָכט אין אַ זופ, ווען מען זאַלצט עס צו אַביסעל און

מען שטעלט עס אוועק אויף א קיהלען פלאטץ, קען מען עס עסען אפילו מיט דריי און פיער טעג שפעטער, און עס איז אלץ גוט. די בעהויפטונג, אז קאלטעס פלייש איז ניט גוט צום עסען, איז א פאלשע. דאָס פלייש וואָס איז ניט גוט צום עסען, איז דאָס אויפגעוואָרעמטע. א שטיק דינעס ברוסט־פלייש איז אויסגעצייכענט פאַר סענד־וויטשעס. מען שניידט עס גאַנץ דין און מען לעגט עס אַרײַן צווישען ברויט. אויפ'ן פלייש לעגט מען א סאלאַט־בלעטעל מיט אביסעל מאיאָנעז סאַס.

אַבער ניט נאָר דאָס ברוסט־פלייש איז גוט פאַר סענדרוויטשעס ; סײַ וועלכעס פלייש, איז גוט צו דעם זעלבען צוועק. פלייש פון א בראטען, פון וועלכען מען האָט געלאָזט אַבלויפֿען דאָס פעט, איז אויך גוט.

320. משיקען סענדרוויטשעס.

די משיקען פאַר סענדרוויטשעס זאָל איינפאַך אָבגעזאַמען ווערען גוט. דאָן זאָל מען נעהמען, מײסטענטהײלס, בלוז דאָס וויסע פלייש, אָדער דעם בײליק.

דעם בײליק איז שווער צו שניידען אין איין פלאַכעם שטיק פאַר א סענדרוויטש, דערפאַר מעג מען דאָס שניידען אין לענגליכע שטיקלעך. אזוי עס אַרױפֿלעגען אויפ'ן פלייש, בעגיעסן אביסעל מאיאָנעז סאַס און דאָן ערשט אַרױפֿלעגען א בלעטעל סאלאַט.

די משיקען־סענדרוויטשעס זאָלען זײַן קלײַן און דין, אָדער מען זאָל זײ צושניידען.



321. מאקארָאָנים.

פאר יעדען צוועק, אויסער פאר זוף, זאל מען געברויכען די גרויסע מאקארָאָנים. קלייב אויס גלייכע, ריינע מאקארָאָנים. אויב זיי זיינען גרויליך אָדער טונקעל, זיינען זיי אלט. איבערגעלעגען, און אפשר אויך פערשימעלט.

פאר פודינג, אָדער פאר קאָכען מיט קעז, זאל מען זיי צוברעכען אין שטיקלעך אָן אינטש לאַנג און קאָכען אין זודיגעס זאלץ-וואַסער. צוואַנציג מינוטען איז, ווי געוועהנליך, גענוג. פון דעסטוועגען זאל מען פריהער פערזוכען די מאקארָאָנים און זעהן אויב זיי זיינען פארטיג, ווייל מאַנכע דארפֿען קאָכען מעהר.

שאַף־קעז זאל מען געברויכען צו דיעזען צוועק. מען קען געברויכען ענטוועדער דעם איטאַליענישען קעז אָדער דעם אונגאַרישען קעז. אין די גרויסע דעליקאַטעסען סטאָרס טרעפט מען פאַרמעסאָן קעז (parmeson cheese). עס איז גוט פריהער צו צורייבען דעם קעז.

דאָן גיס אָן פוטער אין אַ פאַן און לעג דאַרויף די מאקארָאָנים, און פון אויבען גיס וויעדער אַרויף פוטער און אביסעל קעז. אַ קליין ביסעל קאיען פעפער שאַדט ניט. שטעל דאָס דאָן אַריין אין אַן אויווען און דעק עס ערשט אָב בשעת עס איז הייס.

322. מאקארָאָנעס מיט סמעטענע.

קאָך אָב די מאקארָאָנעס ביז זיי ווערען גוט ווייך. דאָן גיס אָן פוטער אין אַ פאַן, לעג אַריין די מאקארָאָנעס און בעגיס מיט מילך. פון אויבען זאָלסטו אַרויפשיטען אַ היבשע ביסעל זעמעל-ברעקלעך ברין געמאַכט אין פוטער, שטעל דאָס אַריין אין אויווען און באַק עס

אין אַ מיטעלמעסיגען הייסען אויווען ביז עס ווערט ברוין. דאָן שיט אַרויף אַביסעל צוריענעם קעז און גיס אַרויף נאָך אַביסעל מילך.

323. מאַקאַראָנעס מיט טאַמייטאַס.

קאָך די מאַקאַראָנעס אין וואַסער ביז זיי זיינען גוט ווייך. לעג זיי אַריין אין אַ דורכשלאַג דאָס וואַסער זאָל זיך גוט אָברייגען. לעג זיי דאָן אַריין אין אַ פּאַן, וואַרף אַריין אַ היבשע ביסעל פּוטער און מיש זיי גוט אויס. דאָן נעהם אַרויס די מאַקאַראָנעס, צושנייד טאַמייטאַס אויף דינע סליסעס, לעג זיי אויס אויפ'ן דנאָ פּון דער פּאַן, בעשיט מיט צוריענעם קעז, לעג אַ רייחע מאַקאַראָנים, דאָן וויעדער טאַמייטאַס מיט קעז, ביז די פּאַן ווערט פּול. די לעצטע רייחע זאָל זיין טאַמייטאַס.

אין מיטען זאָל מען ניט פּערגעסען אַריינצולעגען שטיקלעך פּוטער און אַביסעל פּעפּער ווי אויך היבשעלעך זאַלץ.
דאָס זאָל זיך באַקען צוואַנציג מינוטען אין אַן אויווען און מען זאָל עס סערווירען הייסערהייט.

324. מאַקאַראָנים מיט טאַמייטאַסאַס.

גיס אַריין אין אַ פּאַן קאָכעדיגעס וואַסער, וואו מען האָט אויפֿגעלעגט אַ פּאַאר לעפעל זאַלץ. לעג אַריין איין פּונט מאַקאַראָנים און זיי זיכער, אַז בשעת דו לענסט אַריין די מאַקאַראָנים, האָט דאָס וואַסער גוט געקאָכט.

אזוי שנעל ווי דאָס האָט געקאָכט גענוג, זאָל מען דאָס אָבזייען און אַריינלעגען די מאַקאַראָנים אין אַ קלענערער פּאַן מיט דריי אונזער צעס פּוטער, דריי אונזערס אָנגעריבענעם קעז און אַ היבשע ביסעל טאַמייטאַס סאַס.

דאָס אַלעס זאָל מען האַלטען אויפ'ן פייער, ביז עס ווערט גוט רויט פּון דעם טאַמייטאַס קאָליר. מען מוז אָבער אויך אויפפאַסען דאָס ניט צו האַלטען צו לאַנג אויפ'ן פייער, ווייל עס קען ווערען איין שטיק און צו ווייך.

דעם טאָמייטאָ סאָס צו דיעזען צוועק זאָל מען מאַכען פון פריי-
שע, רייפע טאָמייטאָס. מען דאַרף די טאָמייטאָס פריהער גוט אָב-
ווישען, צושניידען אויף דער העלפט, אַרײַנלעגען אין אַ פּאַן גאָר
אַהן וואַסער, אַרײַפלעגען זאַלץ און פעפער און אויך לאָרבער בלעטער,
אַביסעל ציבעלע, אַביסעל סעלערי, און דעמפּפּען ביז עס ווערט פאַר-
טיג. דאַן זאָל מען דאָס אויסדריקען דורך אַ זיפּעל און אַרײַנגיסען אין
די מאַקאַראָניס.

ווען דאָס איז ריכטיג אזוי צובערײַטעט, דאַן איז דאָס אַ דעלי-
קאַטנע שפּײַז.



.325. ר י י ז .

א הויז-ווירטהיז זאָל אימער אכטונג געבען צו קויפּען ערשטע
קלאַסע ריז און ניט קיין „מציאות“. ריז זאָל מען וויעדער קויפּען פּון
א פּלאַטץ אויף וועלכען מען קען זיך פּערלזאָזען, ווייל דער קויפּער האָט
זעלטען די מעגליכקייט אויסצוגעפינען אויב מען נאָרט איהם אָדער ניט.

ריז קען זיין ריין און זויבער, און דאָך ניט ריכטיג אויסגע-
טריקענט. אַנדערע ריז וויעדער, קען זיין אפילו גוט טרוקען, אָבער
געטריקענט נאָך דער צייט. אזוי אָדער אזוי, עס שפּיעלט אַ גרויסע
ראַלע צו קויפּען ריז ביי אַזעלכען, וואָס ליעפּערט גוטע וואַרע.

און די בעסטע ריז זאָל געוואַשען ווערען אין עטליכע וואַסערן,
און ערשט דאָן צוגעשטעלט קאָכען אין זאַלץ-וואַסער, אין אַן ערדענע
כלי, אָדער אין אַן עגעט-פּאַן. ווי געוועהנליך גיסט מען אַריין דריי
פּאַינטס וואַסער צו אַ גלאָז ריז.

די ריז דאַרף זיך קאָכען שנעל, צוואַנציג מינוטען צייט. אויב
מען האָט מורא, אַז דאָס וועט זיך אַנקלעפּען צו דער פּאַן, מעג מען
דאָס אָפּט אונטערמישען מיט אַ גאַפּעל, קיינמאָל ניט מיט קיין לעפּעל.

צום ענדע פּון די צוואַנציג מינוטען, זאָל מען דאָס אָבזייען,
אונטערטרייסלען און אַרויפלעגען אויף אַ הייסער כלי, וועלכע מען זאָל
צודעקען מיט אַ האַנדטוך און אַריינשטעלען אויף אַ וואַרעמען פּלאַטץ.
אזוי זאָל זיך עס דעמפּפען פינף מינוטען צייט. צום ענדע זיינען די
זערנעס ריכטיג צוזאַמען, און דאָן קען מען פּון זיי מאַכען אַ פּודינג,
ווי מיר וועלען ווייטער בעצייכענען.



326. אייער.

אייענע פון די נאָהרהאַפּטעסטע שפייזען, צווישען פלייש און פיש, זיינען אייער. א מענש קען פאָזיטיוו עקזיסטירען און זיין פאָלקאָמען גוט גענעהרט און געזונד, פון עסען אייער. אייער זיינען ניט נאָר נאָהרהאַפּט, נאָר אויך זעהר לייכט צום פערדייהען, און דאָך, מיט דיעזע אַלע מעלות, זיינען אייער, אָפּטמאָל, ווען ניט ריכטיג צובערייטעט, זאָגאַר שעדליך פאַר מאַנכע מאָגענס.

327. אייער.

דער נאָהרונגס־שטאָף וואָס איז ענטהאַלטען אין אייער, איז פונקט דער זעלבער ווי אין פלייש און פיש, מיט אויסנאָהמע, וואָס עס האָט וועניגער אָבפאַלל.

מיר וועלען אויך געבען א קליינעם ביישפיעל :

פיער אייער ענטהאַלטען אזוי פיעל נאָהרונגס־שטאָף ווי א פונט פלייש און פינף־פערטעל פונט פיש.

א מענש קען געמיטהליך לעבען בלויז מיט אייער זעהר א לאַנגע צייט און אפילו אויך א גאַנצעם לעבען.

נאָך מעהר, אייער האָבען די מעלה, וואָס זיי זיינען בעדייטענר לייכטער צום פערדייהען ווי פלייש.

ווען א מענשען'ס מאָגען איז שלעכט און פערדאָרבען און קען ניט איבערקאָכען קיין פלייש, און אפילו קיין פיש אויך ניט, אָב־וואָהל זיי זיינען לייכטער פון פלייש, דאַמאָלס זיינען אייער דער נאָהרונגס־שטאָף פון דעם ליידענדען.

אָבער ביי אייער פונקט ווי ביי אַלע אַנדערע שפייזען, שפיעלט א ראָלע די פרישקייט און די אַרט פון פאָרבערייטען זיי.

אייער דאַרפען ניט זיין צו פריש. צו פרישע אייער, זיינען פונקט ניט אזוי געווינשט ווי צו פרישעם פלייש. אן איי זאָל ניט גענעסען

ווערען, סיידען עס איז אלט כאַטש 48 שמונדען, און אויב עס שטעהט אין א קיהלען פלאַטץ, איז עס נאָך בעסער, ווען עס איז אלט צוויי וואָכען.

די אייער קען מען אימער אורטהיילען ווען מען „קענדעלד“ זיי. דאָס הייסט, ווען מען האַלט זיי אין אַ טונקעלן פלאַטץ געגענאיבער אַ שטראַהלענדעם ליכט. אויב דאָס איי צייגט אינוועניג דאָס געלכעל גאַנץ, דאַן איז עס, אונגעפעהר, פריש.

אם בעסטען אָבער דערצעהלט דעם מענשענ'ס נאָז. אַ פרישעם איי האָט קיין שום גערוך. דער מינדעסטער גערוך, בעצייכענט דאָס איי אַלס ניט פריש. מאַכע מענשען, האָבען אַזאַ פיינעם חוש הריח, אז זיי וועלען דערשפירען די פרישקייט פון אַן איי דורך דער שאַלאַכץ.

דאַן קומט דעם מענשענ'ס טעם. אַ פרישעם איי האָט אימער אין זיך אַ פרישע זיסקייט. אַ ביטערקייט אָדער טוכלע טעם, בעצייכענט דאָס איי אַלס ניט פריש.

דאָס איי וואָס איז אַם לייכטעסטען צום פערדייהען, איז דאָס געקאָכטע איי. אַלע געפרעגעלטע אייער, זיינען בעדייטענר שווערער צום פערדייהען ווי די געקאָכטע.

328. געקאָכטע אייער.

מען קען ניט גענוי געבען קיין רעגעל פאַר דער פינקטליכער צייט פון קאָכען אַן איי. די אורזאָכע דערפון איז, ווייל אַ נייעס-געלעגטעם איי בענויטהיגט צו קאָכען צוויי מאָל אַזוי פיעל ווי אַן איי וואָס איז עלטער פון אַ וואָך. דאַן, דאַרף מען ניט פּערגעסען, אַז אַ גרויסעם איי מוז אויך מעהר קאָכען ווי אַ קלענערעם איי.

אייער זאָל מען קיינמאָל ניט קאָכען צו שנעל, ווייל דאָס פּער- האַרטעוועט גיך דאָס ווייסעל און מאַכט דאָס איי שווער צום פּער- דייהען.

מען האָט זעהר פיעל אָנגעשריבען און אָנגערעדט איבער דעם שווערען פּערדייהען פון האַרטע אייער. נאַטירליך זיינען דאָ פּער- שיעדענע מענשען מיט פּערשיעדענע פּערדייאונגס-אַפּאַראַטען. איין זאָך איז אָבער זיכער, אַז אַן איי וואָס האָט זיך געקאָכט אַזוי לאַנג ביז

דאָס געלכעל צוברעקעלט זיך נאָכהער, איז לייכטער צו פערדייהען ווי אן איי מיט אַ געלכעל וואָס איז האַלב־ווייך.

אַ פרישעס איי, לויז־געקאָכט, איז געוויס לייכטער צום פער־דייהען פון אַלע אַנדערע אַרטען.

דורכשניטליך זאָל מען קאָכען אַן איי דריי מינוטען אין זודיגעס וואַסער. דאָס וועט פּערהאַרטעווען אַביסעל דאָס ווייסעל. פיער מינ־טען וועט שוין פּערהאַרטעווען אַביסעל דאָס געלכעל.

אַבער ווען איינער וויל עסען גלאַט אזוי האַרט־געקאָכטע אייער, זאָל ער זיי קאָכען ניט וועניגער ווי צוואַנציג מינוטען און דאָן מעג ער זיי עסען קאַלטערהייט און ניט קיין מורא האָבען, אז ער וועט זיי ניט קענען פערדייהען.

329. קאָכען אייער און ניט זידען.

פריהער גיסט מען אַריין אַביסעל זודיגעס וואַסער אין אַ טעפעל און מען לאָזט עס שטעהן עטליכע מינוטען. דאָן גיסט עס אויס, לעגט אַריין עטליכע אייער, דעקט צו אַ וויילע, כדי זיי זאָלען זיך אַביסעל דערוואַרעמען און שפּעטער ניט פּלאַטצען פון קיין היטץ. דאָן גיסט זיי אָן מיט הייסעס וואַסער, עס זאָל זיי איבערדעקען. שטעלט שנעל אַרויף אַ טעלער פון אויבען, לאָזט זיי שטעהן 12 מינוטען און זיי וועלען זיין פּאָלשטענדיג גוט צום עסען, און זיי וועלען זיין פיעל בע־סער און אויך געשמאַקער ווי געוועהנליך געקאָכטע אייער.

330. קאָררי אייער.

דיעזע שפייז הייסט Curried eggs, און ווערט אזוי פּרעפּאָרירט : שייַלט אָב זעקס האַרט־געקאָכטע אייער, צושניידט זיי אין שטיק־לעך, לעגט אַרויף אַ טהעע־לעפעלע צוהאַקטע ציבעלע און פוטער אין אַ פּאַן און מישט איבער'ן פּייער ביז עס ווערט ברוין. דאָן שיט אַריין אַ קאָפע מעהל מיט קאָררי פּאָודער (curry powder) אויסגעמישט גלייך אויף גלייך, זאַלץ, פּעפּער און לאָזט לאַנגזאַם דעמפּפען ביז די ציבעלעס ווערען ווייך, דאָן לעגט אַריין די אייער. ווען גוט דער־וואַרעמט, דאָן לעגט אַלעס אַרויס אויף אַ טעלער און לעגט עס אַרום מיט טאָאָסמער ברויט.

.331. אַמלעטען.

אַן אַמלעט־פּאַן איז גראַדע ניט נויטהיג, נאָר עס איז אַ גרויסע בעקוועמליכקייט. די הויפט מעלה ליעגט אין דעם, וואָס אזא פּאַן איז דיקער אין מיטען ווי ביי די זייטען, און דאָס פּעראַורזאכט וואָס דער אַמלעט באַקט זיך איבעראַל גלייך.

וואָס מעהר מען צושלאָגט די אייער פאַר אַמלעטען, אַלץ בעסער איז עס. עס איז אויך אַ געשמאַק זאַך צו צושלאָגען די ווייסלעך בע־זונדער און די געלעכלעך בעזונדער, אָדער אַלעס צוזאַמען. פאַר שעהנקייט איז קיין צווייפּעל אַז מען דאַרף זיי צושלאָגען בעזונדער, און דער אַמלעט איז אַם שעהנסטען, וועלכער ווערט פּריהער צונויפ־געוויקעלט איידער מען נעהמט איהם אַרויס פון דער פּאַן. יענע וואָס ווילען דאָס האַבען צוזאַמען, זאָלען אויך פּריהער צושלאָגען די ווייס־לעך בעזונדער און די געלעכלעך בעזונדער און ערשט נאָכהער זיי צו־מישען און אַריינגיסען אין דער פּאַן.

מען זאָל דערצו געברויכען ווייסען פּעפּער, דינעס זאַלץ און זאַלץ־פּוטער.

די פּאַן זאָל פּריהער גוט אויסגעשמירט ווערען, אין אַלע זייטען, מיט פּוטער. עס דאַרף ניט שווימען קיין פּוטער אין דער פּאַן. ווייל, אַז עס איז דאָ צופיעל פּוטער, שווימט עס אַריבער דעם אַמלעט און רואינירט אַלעס.

מען מוז אויפּפאַסען, אַז אזוי גיך ווי עס ווערט אַ בלעזעל, זאָל מען דאָס צושניידען מיט אַ מעסער און דאָס איבריגע אַרונטער־בויגען צו דער פּאַן. מען דאַרף אייניגע מאָל אונטערטרויסלען די פּאַן, כדי דער אַמלעט זאָל זיך ניט צורייסען.

מאַכט ניט קיין צו גרויסען אַמעלעט, ווייל ער וועט פּערברענט ווערען איידער ער וועט פאַרטיג ווערען.

אַן אַמעלעט דאַרף מען קיינמאָל ניט איבערקעהרען.

.332. ברויט אַמעלעט.

צוברעקעלט גענוג ברויט־ברעקלעך אַנצופיללען אַ קליינע קאַפּע, דאָן לעגט זיי אַריין אין אַ גרעסערער כלי, פילט אַן מיט מילך. דאָס

שטעלט מען צו אין א סאָספען צום פייער עס זאָל קאָכען צוזאמען ביו די מילך ווערט איינגעזאפט. לעגט עס דאן ארויס אום עס זאָל זיך האַלב אַבקיהלען.

עס איז גענוג פאר צוויי אַמעלעטען, יעדער פון פיער אייער.
ווען די אייער זיינען גוט צושלאָגען, דאן לעגט מען אריין דאָס מילך ברויט און מען צוקלאַפט עס ערשט ווייטער מיט אן אייער-שלאָגער (egg-beater) און נאָכדעם לעגט מען עס אריין אין דער פאן.
ווען דיעזער אַמעלעט איז ריכטיג געמאַכט, דאן איז ער זעהר לייכט און געשמאַק. מען קען עס עסען הייס אָדער קאַלט.

333. קעז אַמעלעטען.

מאך א גאַנץ געווענהליכען אַמעלעט, דאן, ווען ער איז שוין באַלד פאַרטיג, שיט אַרויף דריי עסלעפעל אָנגערעבענעס קעז צו פיער אייער. מען קען אויך צושיטען אַביסעל פעטרושקע. ווען דער אַמעלעט איז פאַרטיג, זאָל מען איהם צונויפלעגען און סערווירען.

334. ווארשט אַמעלעט.

די פאן ווערט אונטערגעשמירט מיט אַביסעל פעט. דאן צו-שניידט מען די ווארשט אויף דינע שטיקלעך, מען נעהמט אַרונטער די אויבערשטע הויט, און מען לעגט עס אויס אין דער פאן ביי א לייכטעם פייער. ווען די ווארשט איז גוט צואוואַרעמט אויף ביידע זייטען, גיסט מען אַרויף די אַמעלעט-אייער.

דאָס פייער מוז זיין גאָר ניט שטאַרק און געבען אי דער ווארשט, אי די אייער, א געלעגענהייט, זיך גוט אויסצובאַקען.

ווען די אייער הויבען אָן ווערען האַרטלעך, דאן איז דער אַמע-לעט פאַרטיג. אָבער מיט א מינוט פריהער, איז גוט אַרויפצושיטען אַביסעל צורעבענע גרינע פעטרושקע. דאן זאָל מען עס סערווירען אויף א הייסען טעלער.

.335. לאַקס אַמעלעט.

די פאן ווערט אונטערגעשמירט מיט א שטיקעל פוטער און מען לעגט אויס דעם דינ־צושניטענעם לאַקס אין דער פאן, און מען לאָזט איהם זיך קאָכען ביי א לאַנגזאַמעם פייער. דער לאַקס דאַרף זיך גוט דורכפֿרענגלען אין דער פוטער. דאָן גיסט מען אַרויף די אַמעלעט־אייער, מען לאָזט האַרט ווערען און מען סערווירט.

.336. פֿראַנצויזישער אַמעלעט.

נעהמט אַן ערדענע שיסעל, רייבט אָן אינוועניג גאַנץ גוט מיט א רויהען קנאָבעל און דאָן שלאָגט אַריין דריי אייער. קלאַפט גוט דורך. נעהמט דאָן א ווייכע, פֿרישע טאָמייטאָ, רייבט דורך א זיפ און מישט אַריין אין די אייער. קוועטשט אויס דעם זאַפט פֿון א לי־מענע, שיט אַריין זאַלץ, פעפער.

דערווייל שמעלט אַרויף א פאן מיט א היבשע ביסעל פוטער אויפ'ן פייער. ווען דאָס האָט זיך דערהיטצט, מאַכט קלענער דאָס פייער און גיסט אַריין די אייער. לאָזט עס קאָכען ביז עס קריעגט א בלייך־גאַלדענעם קאָליר. בעשיט דאָן מיט אַביסעל פֿאַרמעסאָן־קעז, אָדער אַנדערער שאַרפער קעז, לעגט צונויף דעם אַמעלעט אין צווייען און סערווירט אויף א הייסען טעלער.

.337. אַמעלעט מיט גרינצייגען.

דאָס איז א דייטשער מאַכל.

דער אַמעלעט ווערט צובערײטעט ווי געוועהנליך, דאָן שיט מען אַריין אַביסעל גוט־צוהאַקטע פעטרושקע, א טהעע־לעפעלע פֿאַר יעדען איי. אַביסעל גוט־צוהאַקטע ווייסע ציבעלע, גרינע שטשאַף און סיי־וואָס עס געפינט זיך אין הויז פֿון גרינצייגען.

דאָס אַלעס ווערט גוט דורכגעמישט מיט די אייער. דאָן מאַכט מען הייס אַביסעל פוטער, און ביי א גאַנץ קליינעם פייער, שמעלט מען דאָס קאָכען אין דער פאן, צוגעדעקט, און מען גיט אַכטונג, ער־

שטענס, עם זאָל ניט פערברענט ווען ען, און צווייטענס, אז דאָס גרינצייג זאָל זיך גוט דורכקאָכען.

338. זיסער אָמעלעט.

צושלאָגט די אייער, לעגט אין זיי אַריין אַ טהעע-לעפעלע גראַ-נולירטען צוקער. ווען דער אָמעלעט איז באַלד פאַרטיג, און דאַרף צונויפגעלעגט ווערען אין צווייען, זאָל מען פריהער אַריינלעגען אין איהם אירגענר אַ זיסען פרוכט-אַיינגעמאַכט, אָדער דושעללי און דאָן ערשט צונויפלעגען.

אַ זיסער אָמעלעט איז אַן אויסגעצייכענטע שפייז פאַר לאַנטש. מען קען עם לייכט מאַכען און כמעט יעדער האָט עם ליעב.

339. געפאומשטע אייער.

אין ענגלישען הייסט עם *Pouched eggs*, און דאָס איז אַן אויס-געצייכענטע לייכטע שפייז און אַ געשמאַקע. קאָכט אויף אַביסעל וואַ-סער און זייעט עם אַריין, דורך אַ טיכעל, אין אַ פאַלשמענדיג ריינע פאַן. ברעכט אויף דאָס איי און לעגט עם אַריין אין אַ קאַפע. ווען דאָס וואַסער זירט אויף אין דער פאַן, דאָן נעהמט אַ לעפעל און הויבט אָן שטאַרק צו מישען דאָס וואַסער אין מיטען דער פאַן. ווען עם ווערט אזוי ווי אַ רעדעל, זאָל מען שנעל אַריינלאָזען אַהין דאָס איי פון דער קאַפע, און דאָן שנעל אַוועקציהען די פאַן פון הייסען פייער און דאָס לאָזען זיך לאַנגזאַם קאָכען אָדער דעמפּפען. אָט אזוי קען מען מאַכען וויפיעל אייער מען וויל, איינציגווייז.

ווען די אייער ווערען האַרטלעך, זאָל מען אַכטונג געבען זיי ניט צו צוברעקלען, ווייל די גאַנצע שעהנהייט דערפון איז, אז דאָס געלכעל זאָל ניט זיין צובראָכען און דאָס ווייסעל זאָל זיין בלוזי ווי אַ דעק דאַרויף.

ווי געווענהליך סערווירט מען דאָס אויף טאַאסט-ברויט. אָבער מען קען עם אויך סערווירען אויף ווייסע שטיקלעך ברויט אָנגעשמירט מיט פוטער.

יעדע הויז-ווירטהין קען האָבען אַ ספּעציעלע פּאָן פאַר אַזעלכע אייער.

340. געפרעגעלטע אייער.

אין ענגלישען רופט מען עס *Scrambled eggs*, און די אייער זאָלען אזוי צוקלאַפט ווערען ווי פאַר אַן אָמעלעט. מען מישט אַריין פּעפּער און זאַלץ, צום טעם. דאַן צוויי עס-לעפעל מילך פאַר יעדען איי.

אין דער פּאָן לעגט מען אַריין אַ שטיק פּוטער און מען לאָזט דאָס גוט אויפקאָכען.

דאָס פייער דאַרף ניט פּלאַקערן, אָבער עס דאַרף זיין בעדייטענר שטאַרקער ווי פאַר אָמעלעטען.

דאַן גיסט מען אַריין די אייער און מען האַלט זיי אין איין מישען, ניט אַבלאָזענדיג אויף איין סעקונדע. אָבער מען לאָזט זיי ניט האַרט ווערען. ווען זיי זיינען נאָך ווייך, לעגט מען זיי אַרויף אויף אַ הייסען טעלער און זיי ווערען האַרט אויפ'ן טיש.



.341 ברויט.

„ברויט איז דער שטאם (משענה) פון לעבען“, זאגט דער ענגלענ-
דער א שפריכוואָרט. און דאָס איז אמת, ווען מיר עסען דעם ריכטיגען
ארטיקעל.

מיר האָבען אָבער פערשיעדענע ברויטען מיט פערדאָרבענע גע-
שמאקען צו די ברויטען. און אָפטמאָל, וואונדערן זיך מענשען, פון
וואָס זיי זיינען קראַנק געוואָרען. זיי קענען זיך גאָר ניט פאַרשטעלען,
אַז זיי זיינען קראַנק געוואָרען פון אַ שטיקעל ברויט.

ברויט האָט אַ היבשען טהייל נאָהרונגס-שטאָף. אָבער דער הויפט
נאָהרונגס-שטאָף ווערט, אין אונזערע ציוויליזירטע לענדער, אַרויסגע-
נומען פון דער ברויט.

דער הויפט נאָהרונגס-שטאָף בעשמעהט פון די קלייען, און דאָס
לידער, נעהמט מען אַרויס.

די קלייען ווערען אַרויסגענומען דורך צוויי אורזאָכען : ער-
שטענס, איז דאָס ברויט אָהן קלייען קלאָר, ווייס און שעהן, און צוויי-
טענס איז דאָס ברויט מיט קלייען ציעמליך שווער צום פערדייהען.
דאָס איז די אורזאָכע.

אָבער ווען מען מאַכט דאָס ברויט מיט די קלייען ריכטיג, וואָלט
עס יעדער געזונדער מענש געקענט פערדייהען. דאָס אונגליק אָבער
איז, וואָס מען מאַכט עס עס זאָל אַרויסקומען זויער און גלאַט אזוי
שאַרף, וועלכעס שאַדעט אי דעם מאָגען, אי די קישקעס.

ברויט דאַרף מען קענען, ערשטענס, גוט באַקען, און צווייטענס
דאַרף מען זיין רעגיערט פון אַ היגיענישען שטאַנד-פונקט, צו וויסען,
וואָס עס איז גוט און געזונד.

אין די ווייטערע אַרטיקלען, רעדענדיג וועגען אַלערליי ברויטען
און טאַרטען, אָדער קייס, וועלען מיר זיך בעמיהען צו וויזען דעם
ריכטיגען וועג.

342. ברויט, ביסקיטס און אזוי ווייטער.

ברויט-מעהל איז געמאכט פון פריהלינגס-ווייץ און פעסטרי, אָדער געבעקס-מעהל, פון ווינטער-ווייץ.

פון פעסטרי-מעהל קען מען מאכען זיסעס און לייכטעס ברויט, אָבער פון ברויט-מעהל וועט ניט אַרויסקומען קיין גוטע פעסטרי. ברויט-מעהל איז שווער און טרוקען ביי דער בעריהרונג. מאַנכע מאָל איז דאָס ברויט-מעהל טונקעל און אַמאָל ווייס, דאָס הייסט, געמאכט ווייס. דאָס בעסטע פעסטרי-מעהל איז ווייץ און סאַמעטיג און דער קאָליר איז ווייס-געלבלעך.

מיר האָבען דאָס אַלעס אויסגערעכענט, כדי די ווירטהין זאָל עס וויסען. אָבער, אין דער ווירקליכקייט, זיינען דאָ אַלע דיעזע מעהלען פאַרטיג סאָרטירט און מען קען זיי קויפען ביים גראָסער.

אַמאָל, מיט היימיש-געמאכטע הויזען, אָדער געקויפט פון דעם בעקער, איז געווען נויטהיג צו פערמישען אָדער פערקנעמען פאַר-נאַכט און דאָס לאָזען יירען איבער נאַכט. אָבער מיט די יעצטיגע געפּרעסטע הויזען, קען מען באַקען אין אייניגע שטונדען צייט. נאָ-טירליך דאַרף מען האָבען צוויי מאָל אזוי פיעל הויזען, ווען מען לאָזט ניט דאָס טייג יירען איבער נאַכט.

הויזען מוז פריהער פאַלשטענדיג אויפגעלעזט ווערען. אַמבעסטען זאָל מען דאָס טהאָן מיט די פינגער, דאָס הייסט, צורייבען.

מען זאָל קיינמאָל ניט אַרויפניסען קיין הייסעס וואַסער אויף הויזען. עס פאַרעט אָב די הויזען און צושטערט דעם כח פון יירען. דאָס זעלבע מוז מען אויפפאַסען מיט אַנדערע פליסיגקייטען, ווי מילך און וואַסער. אום ווינטער זאָלען זיי זיין לאָרוואַרעם און אום זומער, קאַלט.

פאַר ברויט וואָס מען וויל מאַכען שנעל, זאָל מען ניט געברויכען קיין פּוטער, פעט, קאַרטאָפּעל אָדער צוקער. ווען מען געברויכט יא קאַרטאָפּעל, זאָלען זיי פריהער זיין גוט געקאָכט, צורייבען, און דאַן גאַנץ גוט דורכגעריבען מיט'ן מעהל. דאָס גיט אַ פיינעם געשמאַק צום ברויט און העלפט האַלטען דאָס ברויט פייכט און פריש ; אום

זומער זאָל מען אויסמירדען קארטאָפּעל, ווייל דאָס ברויט ווערט צו שנעל זויער.

אויסמישענדיג אָדער פּערקנעטענדיג ברויט, זאָל מען פּריהער איי- מער גוט זיפּען דאָס מעהל און באַלד אַריינשיטען זאַלץ. דאָן זאָל מען מאַכען אַ „ברונים“ אין צענטער, מיט מעהל אַרום, אַריינגיסען די אויפגעלעזטע הייווען און אַביסעל וואַסער. ווער עס וויל באַקען מיל- כעדיג ברויט, מעג אַריינגיסען אַביסעל מילך. דאָן זאָל מען אָנפאַנגען פּערמישען דאָס מעהל מיט דער פּליסיגקייט, בעסער געזאָגט, דאָס מעהל זאָל אַריינגעאַרבייט ווערען אין די הייווען, אָבער ניט די הייווען אין מעהל. מען זאָל געברויכען בלוז איין האַנט, ווייל מיט דער צוויי- טער דאַרף מען אַריינגיסען מעהר פּליסיגקייט. ווען אַלעס איז אויס- געמישט ווי אַ שטיק פּאַפּ אָדער פּעיסט, זאָל מען אָנפאַנגען צו מישען נאָך מעהל ביז דאָס טייג פּערלירט די קלעפּעדיגקייט.

אַלטע בעל-הבית'טעס פּרובירען דאָס דורך אַריינשטעקען די האַנד ביז צו די קנאָכען. אויב דאָס שפּרינגט נאָכהער צוריק, איז עס פּאַרטיג אוועקצושטעלען עס זאָל אויפגעבען.

ווען דאָס טייג הויבט אָן צו פּלאַטצען, דאָן איז עס פּאַרטיג צום קנעטען. מען קנעט עס דורך, וואָס מעהר, אַלץ בעסער. מען שיט בלוז אונטער אַביסעל מעהל אויף דער ברעט, אָבער מען קנעט מעהר ניט אַריין קיין פּרישעס מעהל. מען דאַרף וויסען, אז וואָס מעהר ברויט איז געקנעטען, אַלץ בעסער און שוואַמיגער קומט עס אַרויס.

דאָן זאָל מען אָבטהיילען פּאַר יעדער פּאַן אָדער בלעך דאָס גע- העריגע טייג, עס אַריינלעגען און אָבגלעטען. נאָכהער שטעלט מען דאָס אוועק אין דער וואַרעם עס זאָל ווייטער אויפגעהן. מען זאָל אַכטונג געבען עס זאָל ניט זיין צו נאָהנט צום פייער און אויך ניט דאָרט וואו עס ציהט אַ צוג-ווינט.

די ריכטיגע היטץ פון אַן אויווען פּרובירט מען אזוי אָב : מען לעגט אַריין אַ בויגען ווייסעם פּאַפּיער און אויב עס ווערט געל ביז אין דריי מינוטען צייט, ניט וועניגער און ניט מעהר, דאָן זאָל מען אַיינזעטצען דאָס ברויט. דאָס דורכשניטליכע ברויט, וואָס וועגט ביז אַנדערטהאַלבען אָדער צוויי פונט, זאָל זיך באַקען ניט וועניגער ווי אַ שטונדע.

צו דער האַלבער שטונדע זאָל מען עס אומקעהרען. מען קען עס נאָכהער אויך פרובירען דאָס דריקענדיג לייכט ביי דער זייט. אויב דער שאַלאַכטיץ דריקט זיך איין און קומט ניט צוריק, דאָן איז עס נאָך ניט פאַרטיג.

ברויט זאָל מען אימער אַרויסנעהמען פון דער פּאָן וואו עס האָט זיך געבאַקען. דער בעסטער וועג עס אָבצוקיהלען, איז, עס אַוועק צו לעגען אויף דער מעהל-זיפּ.

מען זאָל עס קיינמאָל ניט אַרײַנלעגען אין קיין ברויט-קאַסטען ביז עס איז פּאַלשטענדיג אָבעקיהלט. וועהרענר עס קיהלט זיך זאָל מען עס היטען פון אַ צוגלופּט.

343. וויסעס ברויט.

נעהמט איין גאַנצע שטיקעל געפרעסטע הייווען, לעזט עס אויף גאַנץ גוט אין אַ שאַל לאָרוואַרמעס וואַסער, דאָן פערמישט דאָס מיט אַ קוואַרט וואַסער לאָרוואַרעם אום ווינטער און קאַלט אום זומער. דאָן לעגט אַרײַן פון איינער ביז צוויי טהעע-לעפּלעך זאַלץ, לויט דער וואַסער וואָס איהר גיסט אַרײַן, צוקער, און ווען איהר ווילט, פעט אָדער פוטער. קנעט דאָס גאַנץ גוט דורך, דעקט עס דאָן צו מיט אַ טוך און זעטצט עס אַוועק אין אַ מיטעלמעסיג וואַרעמען פּלאַטיץ. עס זאָל אויפגעהן. עס איז גוט צו שטעהן אַ גאַנצע נאַכט.

גאַנץ פריה זאָל עס געמאַכט ווערען אין בעזונדערע ברויטען און וויעדער אַוועקגעשטעלט עס זאָל אויפגעהן. ווען עס האָט דערגרייכט די ריכטיגע מאָס פון אויפגעהן, דאָן זאָל עס געבאַקען ווערען אין אַן אויווען וואָס האָט מיטעלמעסיגע שנעלע היטץ. ווען די ברויטען זיינען פאַרטיג, זאָלען זיי אַרויסגענומען ווערען פון די פּאַנען, אַוועקגעשטעלט אָבקיהלענדיג אָן עפעס, זיי צודעקען מיט אַ טוך און לאָזען זיי זאָלען זיך אָבקיהלען פון אַלע זייטען.

דאָס זעלבע ברויט קען געבאַקען ווערען אָהן צוקער און אָהן פעט. מען קען אויך באַקען דאָס זעלבע ברויט ניט אין קיין פּאָן. אָבער דאָן דאַרף מען אַכטונג געבען עס זאָל האָבען אַ גוטען באָדען מיט אַביסעל מעהל פון אונטען.

344. שנעל-געבאקענעם וויסעם ברויט.

צו דריי און א האלב פונט געזיפטעס מעהל זאָל מען אַריינלעגען צוויי טהעע-לעפעלעך זאָלץ און גוט דורכמישען. דאָן זאָל מען אויפ-לעזען צוויי שטיקלעך געפרעסטע הייווען און א פּאָינט לאָווואַרמעס וואַסער און נאָכהער צוניסען נאָך א פּאָינט אזא וואַסער. אויפּפּאַסען דאָס וואַסער זאָל ניט זיין הייס.

נאָכהער זאָל מען אַרויפניסען דאָס וואַסער מיט די הייווען אויפ'ן מעהל און מאַכען אַ ציעמליך שטאַרקעס טייג. דאָס זאָל גוט דורכ-געקנעטען ווערען און געשטעלט אויף אַ וואַרעמען פּלאַטץ עס זאָל אויפגעהן. ווען עס איז גוט אויפגעגאַנגען, זאָל מען דערפון מאַכען חלות, לאָזען וויעדער אויפגעהן און באַקען.

345. געפלאַכטענע חלה.

געפלאַכטענע חלה ווערט געמאַכט גראַדע אזוי ווי אַנדערע חלה. אָבער אַנשמאָט אַריינצולעגען איין שטיק אין אַ פּאַן, פּלעכט מען עס אויס.

אויב מען וויל דאָס נאָר בענוטצען צו מילכיגען, דאָן איז גוט מען זאָל אָנשמירען יעדעס פּלעכטעל מיט פּוטער. ווען די חלה איז אויסגעפלאַכטען, אויב מען וויל עס זאָל נאָכהער גלאַנצען, קען מען דאָס אָבשמירען מיט אַ גוט-צושלאָגענעם געלעכל פּון אַן איי. מאַנכע מענשען וואָס ווילען ניט קיין אייער, קענען מאַכען אַ גלאַנץ אויף דער חלה מיט אָבשמירען בלוז מיט אַביסעל הייסעס וואַסער.

346. ווי צו האַלטען ברויט.

אין שוויצאַרישע און אין דייטשע בויערן-הייזער, באַקט מען ברויט בלוז איינמאָל אין דריי וואָכען. אַן אַלט-געבאָקענעם ברויט איז ביי זיי אונבעקאַנט. אויך מוז מען וויסען, אַז דיעזע צוויי נאַציאָנען האָבען לייעב גוטעם ברויט.

אלעם וואָס מען טהוט, איז, אוועקצולעגען דאָס ברויט אויף אַזאַ אַרט, עס זאָל זיך האַלטען פּריש. זיי טהוען אזוי: זיי נעהמען אַ זאַק, שפּרענקלעך אַרײַן אינוועניג אַביסעל מעהל, דאָן נעהמען זיי צוויי ברויט, בעשפּרענקלעך צו ביסלעך מעהל אויפ'ן דנאָ, לעגען צו דנאָ צו דנאָ, בינדען אײַן אין אַ זאַק און לאָזען דאָס הענגען אויף אַ לופטיגען פּלאַטץ. ווען דאָס ברויט איז אַלט אפילו דריי אָדער פיער וואָכען, אויב מען וויל עס נוטצען, נעהמט מען עס אַרויס אבערס, מען שטעלט עס אוועק אין קעלט, וואו עס שטעהט איבער נאַכט. אין דער פּריה איז עס פּריש ווי פון אויווען אַרויס. נאַטירליך, דאַרף מען גוט אַבווישען דאָס מעהל דערפון.

אויב מען האַלט ברויט אין אַ בלעכענע פּושקע אָדער אַ הילצערנע כלי, זאָל דאָס אימער געוואַשען ווערען, וועניגסטענס אײַנמאָל אין וואָך, דאָן אוועקגעשטעלט אויף אַ פּאַאַר שטונדען אויף דער זונן עס זאָל זיך אויסטריקענען און אויסלופטערן.

אַלט-געבאַקענעס ברויט דאַרף קײַנמאָל ניט אַרויסגעוואַרפען ווע-רען, ווען דאָס ווערט געהאַלטען רײַן און זויבער. די גוטע בעל-הבית'טע קען דאָס אימער געברויכען. עס איז גוט פאַר זעמעל-מעהל און זעמעל-ברעקלעך און אויך פאַר פּערשיעדענע פּודדינגס.

ווען מען וויל דערפון מאַכען זעמעל-מעהל, זאָל דאָס אוועק-געשטעלט ווערען טריקענען אין אַ האַלב-הייסען אויווען און עס לאָזען ביז עס ווערט עטוואָס ברוין. ברעקלעך אָדער מעהל אזוי צובע-רייטעט קען אָנהאַלטען אָהן אַ סוף צײַט.

347. ברוינעס ברויט.

נעהם צוויי גלעזער קאָרן-מעהל (קוקורוז-מעהל), אײַן טהעע-גלאָז ווייסעס מעהל, צוויי גלעזער פּרישע מילך, אײַן גלאָז מאָלאַסעס, אײַן טהעע-לעפעלע סאָדא, זאַלץ צום טעם, זאָל דאָס אלעס קאָכען דריי שטונדען, דאָן לעג דאָס אַרײַן אין אַ באַק-פּאַן, שטעל אַרײַן אין אַזײ-ווען ביז עס טריקענט זיך צו.

348. גרעהעם ברויט.

צו איין קוואַרט גרעהעם מעהל (וואָס מען טרעפט אין יעדען גרויסען מעהל-געשעפט), זאָל מען אַרײַנשימען אַ טהעע-לעפעלע קאָרן (ראַי) מעהל, איין גלאָז ווייצען-מעהל, אַ האַלבען טהעע-לעפעל זאַלץ, צוויי אָדער דריי עס-לעפעל מאָלאַסעס, און, ווען מען וויל, אַ שטיקעל פּוטער אזוי גרויס ווי אַ וועלשענע נוס. אין דעם זאָל מען אַרײַנגיסען אַ האַלבען פּאַינט לאָרוואַרמעס וואַסער, אָדער, ווען מען וויל, וואַסער צומישט מיט מילך, אין וועלכען מען האָט אויפגעלעזט איין שטיקעל געפרעסטע הייווען. דאָס אַלעס זאָל גוט צומישט ווערען.

ווען עס איז גוט אויפגעגאַנגען, זאָל מען אַרײַנלעגען איין עס-לעפעל ווייצען-מעהל, גוט דורכקעטען, אַרײַנלעגען אין פּאַנען, און אַוועקשטעלען עס זאָל אויפגעהן. ווען עס איז גוט אויפגעגאַנגען, זאָל עס נעבאַקען ווערען אין אַ מיטעלמעסיגען הייסען אויווען, אונגעפּעהר 45 מינוטען זאָלען זיין גענוג צום באַקען. ווען מען לאָזט עס יררען איבער נאַכט, דאַן איז גענוג אַ האַלבעס שטיקעל הייווען.

אויפּפּאַסען קיינמאַל ניט צו זיפּען גרעהעם מעהל.

349. קאָרן-ברויט, אָדער קימעל ברויט.

פאַר אַזאַ ברויט זאָל מען נעהמען איין עס-לעפעל פּליסיגע הייווען און דאָס אויסמישען מיט אַ גלאָז וואַרעמעס וואַסער, אָדער וואַרעמע מילך, אַרײַנלעגען אַן אונץ צושמאַלצענע פּוטער, אַ פּערטעל גלאָז צוקער, און צוויי גלעזער קאָרן (ראַי) מעהל. ווען מען דאַרף נאָך מעהל, זאָל מען צומישען ווייצען-מעהל. דאַן זאָל מען עס דורכקעטען מיט אַביסעל קימעל און אַוועקשטעלען נעבען פּיער עס זאָל אויפ-געהן.

מען זאָל דאָס באַקען אין אַ מיטעלמעסיג הייסען אויווען און דאָס, וועהרענד דעם באַקען, אַ פּאַאַר מאָל איבערשמירען מיט אַן איי און צוקער.

קאָרן-ברויט מוז מען באַקען לענגער און לאַנגזאַמער ווי ווייצען-ברויט.

350. פריהשטיק זעמעל.

פריהשטיק זעמעל, אָדער ברעקפּעסט ראָללס, ווערען אזוי גע-
מאַכט :

מען מישט אַרײַן אַ גרויסען עס-לעפעל פּוטער אין אַ קוואַרט
ברױט-טייג. אַם בעסטען זאָל מען דאָס טהאָן אין דער פּריה ווען מען
אַרבייט אױס דאָס ברױט פאַר די פּאַנען.

יעדער זעמעל אָדער ראָלל, זאָל געמאַכט ווערען אַן אינטש דיק
און צױי אינטשעס לאַנג. אױף יעדען זעמעל זאָל מען אַרױפלעגען
אַביסעל פּוטער כדי ניט צוצולאָזען עס זאָל זיך בילדען אַ „הױט“
וועהרענד דעם אױפּגעהן. זיי מוזען אױפּגעהן אַ גאַנצע שטונדע אין
אַ וואַרעמען פּלאַטץ. דאַן וועלען זיי זײַן צױי מאָל אזױ גרויס ווי
אין אָנפאַנג.

זיי זאָלען געבאַקען ווערען פּון 15 ביז 20 מינוטען אין אַ שנע-
לען אױווען. דיעזע זעמעל זײַנען אױבערהױפּט אַנגענעהם אין פּריה-
לײַנג, ווען מען שטעלט זיי אַרױף אױפ'ן טיש, וואו עס געפײַנען זיך
פּערשיעדענע זאַפּטיגע בערריעס, פּרישער מאַנדעל-סירופּ, גוטער קאַ-
פּעע און פּרישע אױער.

351. פּראַנצױזישע ראָללס.

נעהם אַ פּערטעל פּונט פּוטער, צורײב עס גוט מיט צױי פּונט
אױבערגעזיפּטעס מעהל, ביז עס ווערט ווי צורײבענעם ברױט. מיש דאָס
אױס מיט צױי צושלאָגענע אױער, צױי עס-לעפעל בעקער'ס הױווען,
אַביסעל זאַלץ, אזױ פּיעל וואַרעמע מילך אום צו מאַכען אַ ווייכעס טײַג.
דאַן זאָל עס בעשיט ווערען מיט מעהל, עס צודעקען מיט אַ וואַרעמעס
דעק, אַרײַנשטעלען אין אַ וואַרעמען פּלאַטץ עס זאָל אױפּגעהן פאַר
צױי שטונדען. דאַן טונק אײַן דײַנע הענד אין מעהל און אַרבייט אױס
ראָללס אַן אינטש דיק און אזױ לאַנג ווי אַ פּינגער. דאָס זאָל אַרײַנ-
געלעגט ווערען אין אַ פּאַן מיט אַביסעל פּוטער, אָבגעטהײלט, זיי
זאָלען זיך ניט צוקלעפּען, און מען זאָל עס ערלױבען עס זאָל אױפּ-
געהן ביז עס וועט אָנפאַנגען צו פּלאַטצען. דאַן זאָל מען זיי אַרײַנ-
זעמען אין אַ הײסען אױווען און באַקען צוואַנציג מינוטען צײַט.

מיט פינף מינוטען איידער זיי ווערען פארטיג, זאָלען זיי בע-
נעצט ווערען מיט פרישע מילך און שנעל צוריק אריינגעזעצט ווערען
אין אויווען פארטיג צו ווערען.

352. פראנצויזישע רעסטאָראַנט ראָללס.

זיפ איבער, אין א טיעפער שיסעל, צוויי קוואַרט פון דעם בעס-
טען ברויט-מעהל, לעג אריין אן עס-לעפעל זאלץ, צוויי עס-לעפעל
פוטער. פריהער זאָל גוט אויסגעמישט ווערען דאָס זאלץ מיט'ן מעהל.
נאָכהער זאָל גוט דורכגעריבען ווערען די פוטער מיט'ן מעהל. קאָך
אויף א פאניט מילך, לאָז עס אָבקהלען און ווען דאָס איז נאָך וואָ-
רעם, ניט הייס, זאָל אריינגעלעגט ווערען א דריטעל גלאָז הייווען און
אן עס-לעפעל צוקער.

דאָס מעהל זאָל געמאַכט ווערען מיט א לאָך אין מיטען, אַהין
זאָל מען אריינגיסען די מילך, צודעקען מיט אביסעל מעהל. דאָס זאָל
מען לאָזען יירען אכט (8) שטונדען, דאָן זאָל עס גוט דורכגעקנעמען
ווערען. ווען דאָס טייג איז גלאָט און פאָלשטענדיג עלאַסטיש, דאָס
הייסט, עס ציהט זיך אונגעפעהר ווי א גומי, דאָן איז עס גוט.

ווען די ראָללס זיינען אויסגעאַרבייט געוואָרען זאָל מען זיי געבען
א שטונדע צום אויפגעהן. וועהרענד דעם מוזען זיי זיין גוט צוגעדעקט
מיט א דיקען טוף און שטעהן אין דער וואַרעם.

ווען אלעס איז פארטיג, זאָל מען זיי איינזעצען אין א שנעל-
באַקענרען אויווען, וואו די ראָללס וועלען פארטיג ווערען אין 15
אַדער 20 מינוטען צייט.

דיעזע ראָללס זיינען שטאַרק בעריהמט און קומען אַרויס זעהר
גוט, ווען זיי ווערען ריכטיג געמאַכט.

353. קוקורוז (קאַרן) ברויט.

קאַרן, אין דער אַלטער וועלט, איז אזא מין ווייץ. אין אַמעריקא
הייסט קאַרן קוקורוז, מאיז, אַדער אַמעריקאַנישער ווייץ. דערפון ווערט
געמאַכט דאָס געלע מעהל, פון וועלכע רומענישע קאָכען מאַמאָליגע און
באַקען מאַלאַיעס.

דער מאלאי איז, אין דער ווירקליכקייט, דאָס אַמעריקאַנישע קאַרן-ברויט. אָבער אזוי ווי קוקורוז איז אַ שטרענגער אַמעריקאַנישער אַרטיקעל, וועלכער איז צובערייטעט געוואָרען פון די היגע אינדיאַנער מיט טויזענדער יאָהרען פריהער איידער די רומענישע האָבען איהם געקענט, דערפאַר, איז עס, זעלבסט-פערשטענדליך, דאָ בעסער אויס-געאַרבייטעט געוואָרען אַלס שפייז-מאַטעריאַל. איבערהויפט האָבען די ערשטע ענגלענדער און שפעטער יענקים פיעל בייגעטראָגען צו דער קונסט פון פאַרבערייטען קאַרן-מעהל.

די איינפאַכסטע אַרט איז פאַלגענדע :

מען נעהמט דאָס מעהל און מען זאַלצט עס דורך. נאַטירליך, צום טעם, ניט צופיעל. דאָן, ווי מען וויל דאָס צובערייטען. אויב ווייכער, דאָן געברויכט מען מילך ; אויב געוועהנליך, איז וואַסער אויך גוט. די הויפטזאַך איז, אז אי די מילך, אי דאָס וואַסער, מוזען זיין קאַכעדיג וועהרענד מען פאַרעט דערמיט דאָס מעהל. דאָן זאָל אַלעס גוט אויסגעמישט ווערען ביז עס ווערט אַ לייכטעס טייג.

עס וועט אויפגעהן פון זיך ווען מען שטעלט עס אַוועק אויף אַ וואַרעמען פלאַטץ. אום צו וויסען גענוי ווי לאַנג עס איז גענוג, זאָל מען דאָס פערמישטע אַריינלעגען אין אַ שיסעל, וואָס וועט גרייכען ביז צו דער העלפט. דיעזע שיסעל זאָל מען אַריינשמעלען אין אַן אַנדערע שיסעל וואַרעמעס וואַסער, און ווען דאָס טייג האָט דערגרייכט מיט דעם אויפגעהן ביז צום ראַנד, דאָן איז עס גוט צום באַקען.

ווען מען וויל שנעלער מאַכען דאָס יירען, איז גוט אַריינצושיטען בייקינג סאָדא, אַ האַלבען טהעע-לעפעלע צו אַ קוואַרט מעהל.

דער ריכטיגער אַמעריקאַנער וויל בשום אופן ניט האָבען קיין הייווען מיט בייקינג פאַודער.

מאַנכע מאַכען דאָס מיט אַ געמיש פון וויצען-מעהל. מען גיט צו אַ דריטען טהייל וויצען-מעהל און מען מישט עס פריהער גוט דורך. ווען מען וויל דאָס באַקען אויף זויער-מילך, זאָל מען ניט אַריינלעגען קיין אַנדערע זאַך אויסער סאָדא צום אויפגעהן. די סאָדא זאָל אויך פריהער אויפגעלעזט ווערען אין דער מילך.

דיעזעס קאַרן-ברויט, אָדער ווי די יענקים רופען עס, דזשאַהני-

קייק, ווערט געבאקען אין פאנען. דאָס ברויט זאָל ניט זיין דיק. די פאן זאָל אונטערנעשמירט ווערען מיט אַ שטיקעל פוטער. עס זאָל זיך גוט דורכבאקען ביז עס ווערט פארטיג.

354. שנעלע דזאהני־קייק.

נעהם אַ קוואַרט אינדיען מיעל (געלעס מעהל), גיס אַרויף קאָך־כעדיגעס וואַסער, אָבער ניט צופיעל, זאָנדערן נאָר גענוג דאָס מעהל זאָל האַרט ווערען און מען זאָל קענען מאַכען דערפון אַ טייג. אין דעם זאָל מען אַריינמישען צוויי טהעע־לעפעלעך זאָלץ און צוויי עס־לעפעל פוטער. די פוטער זאָל זיין ווייך אָבער ניט אין גאַנצען צושמאַלצען. די פוטער מוז גוט דורכגעריבען ווערען אין טייג. דאן שמירט מען אָן די פאנען מיט פוטער און מען שטעלט זיי גוט דערהיטצט ווערען. ווען זיי זיינען הייס, לעגט מען אַריין דאָס טייג און מען קאָכט אַ האַלבע שטונדע.

355. קוקרוז ברויט מיט אייער.

צושלאָג גוט אַ דריטעל גלאָז פוטער מיט אַ האַלבע גלאָז צוקער. מיש אַריין דריי גוט צושלאָגענע אייער, אַביסעל זאָלץ און איין פאַינט זיסע מילך. שיט אַריין צוויי גלעזער ווייצען־מעהל און איין גלאָז קוקרוז־מעהל. אין מעהל אַריין זאָלען אַריינגעזיפט ווערען דריי עס־לעפעל בייקינג־פאודער און דאָס אַלעס צוזאַמען זאָל גוט דורכגעמישט ווערען.

מען שמירט אויס די פאנען מיט פוטער און מען פיללט זיי אָן ביז צו דער העלפט. דאָס זאָל געבאקען ווערען אין אַ הייסען אויווען.

356. ווייכעס קוקרוז־ברויט.

צו איין פאַינט מעהל צוויי קאָפעס קאָכעדיגעס וואַסער, איין עס־לעפעל פוטער, צושלאָג גוט און לאָז עס אָבקיחלען. דאן לעג אַריין צוויי צושלאָגענע אייער, איין קאָפע ריז אָדער האַמיני (קוקרוז־גרויפען) געקאָכטע, צוויי קאָפעס פוטער און איין טהעע־לעפעלע סאָראַ.

דאָס זאָל אַרײַנגעלעגט ווערען אין אַ פּאַן אױסגעשמירט מיט פּוטער, וואו עס זאָל זיך באַקען. עס זאָל סערווירט ווערען הייס.

357. אינדיאַנישע קייקס.

מיש אױס אַ פּאַינט איבערגעזיפּטעס קוקרוז־מעהל און פיער טהעע־לעפעל וויצען־מעהל. שיט אַרײַן זאַלץ און דאַן מיש אַרײַן פיער גוט צושלאָגענע אייער. מאַך אַ טײַג מיט אַ קוואַרט־מילך, וועלכע איז זורײַג בשעת זי ווערט אַרײַנגעגאַסען.
דאָס זאָל אַרײַנגעגאַסען ווערען אין אַ דיקע, הייסע מיט פּוטער אױסגעשמירטע פּאַן און געבאַקען ווי פריהער. מען עסט דאָס מיט פּוטער און מיט סירופּ.

358: ביסקיטס.

דער אונטערשיעד צווישען ביסקיטס און ראָללס איז, דאָס ווערט רענד ראָללס זאַלען זײַן געקנעמען ווי ברויט, זאַלען ביסקיטס וואָס וועניגער געקנעמען און געהענדעלט ווערען. פּונקט ווי פעסטרי, דאָר־פען גוטע ביסקיטס האָבען זעהר אַ לײכטע פערמישונג.

359. שנעלע ביסקיטס.

זיפּ איבער פּולע צוויי טהעע־לעפעל בײַקינג־פּאודער און אַ האַלבען טהעע־לעפעל זאַלץ און מיש דאָס אױס מיט אַ קוואַרט מעהל. רײב אַרײַן אַן עס־לעפעל פּוטער אָדער קריסקאָ, דאַן מיש דאָס אױס מיט אַ פּאַינט מילך און אַרבייט אױס אַ טײַג. נאָכהער זאָל די ביס־קיט־פּאַן זײַן גוט הייס און גוט אױסגעשמירט מיט פּוטער. די ביס־קיטס זאַלען אַרײַנגעלעגט ווערען און געבאַקען 10 מינוטען אָדער וועניגער אין אַ ציעמליך הייסען אויווען. מען דאַרף אַכטונג געבען, אַז דאָס טײַג זאָל זײַן אַזוי שטייף ווי פאַר פּרוכט־קייק.

360. ראָלל ביסקיטס.

מיש אױס ווי פאַר די שנעלע ביסקיטס, נאָר דאָס טײַג זאָל גע־

מאכט ווערען אביסעל ווייכער און לייכטער. עס זאל אויסגעקאטשעלט ווערען אונגעפעהר אן אינטש דיק און די ביסקיטס זאלען אויסגע-שנימען ווערען מיט אזא פאָרעם פאר ביסקיטס. די פאן זאל זיין מיט היבש פוטער און גוט הייס.

דיעזע ביסקיטס זיינען נאָך בעסער, ווען מען קאטשעלט זיי דינער, נאָר מען לעגט ארויף צוויי אָדער דריי רייען איינס אויף אנאָדער. מאַנכע שמירען זיי נאָך אָב פון אויבען מיט א צושלאָגענעם געלכעל פון אן איי.

361. מאָפינס.

מאָפינס (muffins) ווערען אָפט געמאכט אזוי ווי ביסקיטס מיט דעם איינציגען אונטערשיעד וואָס מען מישט אריין א פאָאר גוט צושלאָגענע אייער. ענגלישע מאָפינס מאַכט מען אויפגעהן מיט הייווען און מען לאָזט זיי יירען איבער נאכט. מען באַקט זיי אויף א גרידעל (griddle) ווי פוטער-קייקס. אָבער זיי זיינען אזוי שווער צום מאַכען, אז אויסער אין די ספעציעלע רעסטאָראַנטען, מאַכט מען זיי זעלטען אין פריוואַט-הייזער.

מען מאַכט אויך מאָפינס אויסמישענדיג אָוטמיעל, האַמיני (גרוי-פען פון קוקורוז) אָדער רייז, מיט מעהל. דערפון מאַכט מען ביסקיטס און אזוי באַקט מען זיי.

362. געירענע מאָפינס.

דיעזע קען מען מאַכען פון דעם געירענעם טייג וואָס מען מאַכט ברויט דערפון. גאַנץ פריה נעהמט מען ארויס א קוואַרט ראַשציע און מען שלאָגט אין דעם אריין דריי אייער, וועלכע מען האָט פריהער לייכט צוקלאַפט ; לעג צו א טהעע-לעפעלע צוקער און אן עס-לעפעל צושמאָלצענע פוטער. דאָן זאל מען צוגיסען מילך ביז דאָס טייג ווערט שיטער. ווען עס איז שוין גענוג שיטער, זאל מען דאָס אריינגיסען אין א ספעציעלע מאָפּין-פאן און באַקען.

363. טהעע קייקס.

מעסט אָב אַ קוואַרט מעהל און אַ האַלבע גלאָז צוקער, צוויי גרוי-
סע טהעע-לעפעל זאָלץ. דאָס אלעס זאָל צוויי מאָל דורכגעזיפט ווערען
דורך אַ זיפ. דאָן זאָל מען אַריינרייבען אַ שטיק פוטער אזוי גרויס
ווי אַן איי און עס אזוי לאַנג מישען און רייבען ביז עס ווערט אַ
גאַנצע מאַסע פיינער פאָדער. דאָן גיס אַריין די געלעכלעך פון צוויי
אָדער דריי אייער און גענוג מילך עס זאָל ווערען אַ געדיכטער טייג.
דיעזעס טייג מוז אזוי לאַנג געקנעמען און געקלאַפט ווערען, ביז עס
מאַכט בלאָזען איבעראַל. דאָן גיס אַריין די ווייסלעך פון די פריהעריגע
אייער און קנעט גוט דורך. ווען דאָס איז פאַרטויג, זאָל מען אויס-
אַרבייטען קליינע צוויי-אינטשיגע קייקלעך. און זיי באַקען.

364. פוטער קייקס.

זיפ איבער אַ טהעע-לעפעלע בייקינג פאָדער, אַן עס-לעפעל דינעם
צוקער, אַביסעל זאָלץ און לעג דאָס אַריין אין אַ קוואַרט מעהל. רייב
אַריין זעקס אונצעס פוטער אָדער קריסקאָ אין מעהל, דאָן גיס אַריין
אַ האַלבען פאַינט זיסע מילך. די קייקס זאָלען געבאַקען ווערען אין
פוטער אויף אַ דינער פאַן.

365. ווייפעלס.

די ווייפעלס (waffles) ווערען אזוי געמאַכט :
מען לעזט אויף אַ שטיקעל געפרעסטע הייווען אין צוויי קאָפעס
קיהלע מילך. ווען אלעס איז פאַלשטענדיג אויפגעלעזט, מיש אַריין
אַן עס-לעפעל צוקער, אַ שטיקעל פוטער אָדער קריסקאָ אזוי גרויס
ווי אַן איי, צושמאַלצען, צוויי גוט-צוקלאַפטע אייער, אַ טהעע-לעפעל
זאָלץ, און דריי פולע קאָפעס מיט מעהל. דאָס מוז אזוי לאַנג געריבען
ווערען, ביז עס ווערט פאַלשטענדיג גלאַט. דאָן זאָל מען עס אַריינ-
שטעלען אין אַ וואַרעמען פלאַטץ עס זאָל אויפגעהן איבער נאַכט. גאַנץ
פריה זאָל עס וויעדער גוט צוקלאַפט ווערען. אין דער וואַפעל-פאַן זאָל
אַריינגעלעגט ווערען אַ לעפעל צושמאַלצענע פוטער. דאָן זאָל מען

אריינלעגען, אָדער אריינגיסען דאָס טייג און דאָס לאָזען באַקען אויף
ביידע זייטען.

366. רייו וואַפעלס.

איין קאָפּע גוט־געקאָכטע רייו, דריי קאָפּעס מעהל, דריי אייער,
איין עס־לעפעל סאָדא, אַ שטיקעל פּוטער, אזוי גרויס ווי אַ וואַלנוס.
יעדעס מוז זיין צובערײטעט בעזונדער. די אייער זאָלען זיין גוט צו־
שלאָגען. מען מוז אויפּפאַסען, אז יעדעס שטיקעל סאָדא איז גוט אויפ־
געלעזט, און נאָך דעם ווי די סאָדא איז אריינגעלעגט, זאָל מען שנעל
באַקען.

דאָס טייג זאָל זיין גוט צורײכען און מען קען עס באַקען אין אַ
געוועהנליכער וואַפעל־פּאַן.

367. קאפּע־קייק.

די דרייטשען האָבען פּיעלע זיסע ברויטען, אָדער קייקס, וואָס זיי
עסען מיט קאפּע. זיי מאַכען דאָס שנעל און יעדע הויזווירטהין זאָל
דאָס קענען.

אַ געוועהנליכער קאפּע־קייק קען געמאַכט ווערען פון פיער קאָפּעס
מעהל (געזיפט), פערמישט מיט איין שטיקעל הייווען און איין קאָפּע
וואַרעמע מילך. דאָס זאָל בלייבען שטעהן איבער נאַכט. אין דער פּריה
זאָל מען צולעגען צוויי קאָפּעס ווייכע פּוטער, צוויי עס־לעפעל גע־
מאַלענעם צוקער, אָדער גראַנולירטען צוקער און צוויי אייער. דאָס
זאָל אויסגעקאַטשעלט ווערען אויף דריי־פערטעל אינטשעס דיק, דאָן
דערפון מאַכען אַ רינג און עס לאָזען עס זאָל אויפּגעהן צום צווייטען
מאָל. דאָן קען מען דורכוואַרפען מאַנדלען, אַביסעל אינגבער און
שטיקלעך פּוטער. ווען דאָס איז פאַרטיג, זאָל מען עס באַקען אין אַן
אויווען פּונקט ווי ברויט.

368. עפּעל קוכען.

רייב אַריין אַ האַלבעס פּונט מעהל אין אַ שיסעל, מאַך אַ לאָך אין
מיטען, גיס אַריין אַביסעל סמעטענע, אונגעפעהר דריי אונצעס צו־

שמאָלצענע פוטער, א האַלבען טהעע-לעפעל מעהל-צוקער און א האַל-בען אונץ הייווען. די הייווען זאָלען זיין צומישט מיט אביסעלע וואַ-רעמע מילך און א גוט צושלאָגענעם איי. קנעט דאָס גוט דורך, דעק צו און שטעל אַוועק אויף א וואַרעמען פלאַטץ עס זאָל אויפגעהן צוויי מאָל אזוי פיעל ווי עס איז געווען אין אַנפאַנג.

דאָן קאָמטשעל אויס דעם טייג דין, בעשפּריטץ מיט צושמאָלצענע פוטער, אביסעל מעהל-צוקער און ציעמרונג. לעג אַרײַן דאָס טייג אין א פּאָן גוט אויסגעשמירט מיט פוטער, לעג דאָן אַרויף אָבגעשיילטע, אָבער דין-צושניטענע עפעל, דעק צו מיט דעם טייג, און באַק עס אין א שטילען אויווען.

אַם בעסטען ווערט דאָס געמאַכט בלויז מיט אַן אונטערדעק פון טייג, פון אויבען לאָזט מען בלויז די עפעל.

369. קאַרטאָפעל קוכען.

נעהם א האַלבעם פונט צורײבענע קאַרטאָפעל, דריי אונצעס מעהל, אביסעל וואַרעמע מילך, א שטיקעל פוטער און א האַלבען טהעע-לעפעל בייקינג-פאָודער.

מען זאָל אַכטונג געבען, אז די קאַרטאָפעל זאָל זיין גוט צורײבען, אָהן „שטיינדלעך“ אין מיטען. מאַכע לעגען נאָך אַרײַן אַן איי. ווען דאָס אויסמישעכטץ ווערט א גלאַטעם טייג, זאָל מען עס אויסקאַטש-לען צוויי אינטשעס דיק. די פּרעגעל-פּאָן זאָל זיין הייס. ווען עס איז גוט אויסגעשמירט מיט פוטער, זאָל מען פּאַרוזיכטיג אַרײַנלעגען דעם קוכען, דאָס אַוועקשטעלען אויף א מיטעלמעסיג הייסען פלאַטץ עס זאָל זיך באַקען לאַנגזאַם.

דערווייל נעהם א גרויסען טעלער, דערהיטץ איהם גוט, און ווען דער קוכען האָט זיך געבאַקען א קורצע צייט, זאָל מען אַרויפּלעגען דעם הייסען טעלער און איבערקעהרען אין דעם דעם קוכען. דאָן צוריק אַרײַנלעגען אויף דער אַנדערער זייט און ווייטער באַקען.

אום צו וויסען ווען עס איז פאַרטיג, זאָל מען פּרובירען מיט די פינגער עס אַיינצופּרעסען. אויב עס בלייבט אַיינגעפּרעסט, איז דאָס נאָך ניט פאַרטיג. ווען עס איז פאַרטיג, דאָן שפּרינגט עס צוריק, ווי א שוואַם.

נאָכהער ווי עם איז שוין פארטיג, זאָל עם אַרויפגעלעגט ווערען אויף דעם זעלבען הייסען טעלער און ציעמליך גוט אָנגעשמירט מיט פוטער.

370. פאַנקוכען.

פאַנקוכען אָדער פען־קייקס (pancakes) זאָל מען אימער מאַכען אויף אזא אופן, אז מען זאָל אויסמישען אַ גלייכע קוואַנטעט ראָש־צינע. דאָן זאָל מען ניט קאַרגען קיין בייקינג־פאַודער, אָדער הייווען, ווייל די גוטסקייט פון די פען־קייקס הענגט אָב פון דער גרינגקייט, און אום עם זאָל זיין גרינג, מוז עם שנעל אויפגעהן.

וואָס מעהר אייער מען געברויכט, אַלץ וועניגער בייקינג־פאַודער בעדאַרף מען, אָבער מען ווערט דאָ אויפמערקזאַם געמאַכט, אז עם איז זיכערער צו געברויכען בייקינג־פאַודער ווי אייער, ווייל צופיעל אייער מאַכען צו האַרט און צו שווער דאָס טייג.

אַם בעסטען איז דאָס צו באַקען אויף אַ גרידעל־אויוען (griddle), און אַכטונג געבען ניט אָנצושמירען צופיעל פוטער.

371. מאַמאָליגא אָדער דאַלענטא.

אין רומענישען הייסט עם מאַמאָליגא און אין איטאַליענישען דאַלענטא. אין ביידע גענאַנטע לענדער פערטרעט דאָס אָפט די שטעלע פון ברויט.

געמאַכט ווערט דאָס פון קוקורוז־מעהל (אינדיען מיעל).

מען מאַכט עם אויף צווייערליי אופנים :

ערשטענס דאַרף מען אויפשטעלען אַ קעסעל מיט וואַסער. אַם בעסטען איז, ווען דער קעסעל האָט אַ רונדען דנאָ. דאָס וואַסער ווערט בעזאַלצען און מען וואַרט ביז עם קאָכט אויף. ווען דאָס זידט, דאָן שיט מען אַריין מעהל, אונגעפעהר צוויי־דריטעל וויפיעל וואַסער עם איז דאָ. מען מישט ניט אויס, נאָר מען לאָזט עם ווייטער קאָכען אַ צעהן מינוט ביז עם פאַנגט אָן אַרויסצושפּריטצען. דאָן פאַנגט מען אָן, מיט אַ הילצערנעם לעפעל, אָדער וואַלגער־האַלץ, צו מישען. לאַנגזאַם מישט

מען עס, וועהרענד עס שטעהט אויפ'ן פייער. די צייט פון קאכען און מישען זאל געדויערען ניט וועניגער ווי א האלבע שטונדע. די צווייטע ארט בעשטעהט אין שיטען לאנגזאם דאס מעהל אין קאכעדיגען וואסער און מישען ביז עס ווערט געדיכט, דאן מישען און קאכען.

ווען מען מערקט זיך, אז עס איז באלד פארטיג, נעהמט מען עס ארונטער פון פייער, מען מישט עס אויס און מיט א לעפעל פלעסטשעט מען עס ארום עס זאל זיין גלאט פון אויבען. דאן שטעלט מען עס ארויף צוריק אויפ'ן פייער אויף א מינוט אדער צוויי. דאס דעמפפט אביסעל און עס טהיילט זיך אב פון קעסעל. דאן לעגט מען עס ארויף אויף א טעלער, אדער אויף א היל-צערנעם ברעטעל. מען שניידט עס מיט א פאדעם און דאס ווערט גע-געסען מיט קייק, פוטער, מילך, און אויך מיט אלערליי אנדערע מאכלים אנשטאט ברויט.

372. ברויט פאן-קוכען.

צושטייט טרוקענעם ברויט אויף ברעקלעך און פילל אן דערמיט א גרויסע קאפע-שאל. מיש דאס אויס מיט א פונט איבערגעזיפטעס מעהל און צוויי און א האלב פולע טהע-לעפעל בייקינג-פאודער. צושלאגן דריי אייער (ווייסלעך און געלעכלעך צוזאמען), מיש דאס אריין אין מעהל און ברעקלעך און גיס צו גענוג מילך עס זאל מאכען א דיקע פערמישונג, באק אויף א הייסען גוט אונטערגעשמירטען גרי-דעל-אייזען.

373. באקוויט קוכען.

צולאזן איין שטיקעל געפרעסטע הייווען און א פאינט לארווארע-מע מילך אדער וואסער. רייב אריין אן עס-לעפעל וויצען-מעהל, אן עס-לעפעל מאלאסעס אדער צוקער, און אנדערטהאלבען טהע-לעפעל זאלן. גיס צו די מילך אדער וואסער וואס ענטהאלט די אויפגעלעזטע הייווען און צורייב ביז עס איז פאלשטענדיג גלאט. דאן גיס אריין א פאינט לארווארעמע מילך אדער וואסער. צו דעם שיט צו גענוג

באקוויט מעהל, אונגעפעהר א קווארט, צו מאכען א דינעם טייג און דאָס זאָל פאָלשטענדיג גוט צורייבען ווערען.
 דאָס אלעס זאָל אריינגעשטעלט ווערען אין א מיטעלמעסיג וואַ-
 רעמען פלאַטץ עס זאָל אויפגעהן איבער נאכט. אין דער פריה זאָל
 מען מאכען דערפון דינע פלעצלעך און פרעגלען אויף א פעטען גרידעל-
 אייזען.

374. ווייצענע קוכענס אָדער קייקס.

לעז אויף איין שטיקעל געפרעסטע הייווען אין א פאינט לאָר-
 וואַרעמעס וואַסער אָדער מילך. רייב אריין איין עסלעפעל פוטער,
 איין עסלעפעל קוקרוז-מעהל און איין עסלעפעל צוקער. דאָן צושלאָג
 גוט צוויי אייער, שיט אריין אביסעל זאלץ און מיש אויס צוזאמען, אין
 דעם זאָל מען אריינגיסען די מילך אָדער דאָס וואַסער, מיט דער אויפ-
 געלעזטער הייווען, גוט צומישען און אריינשימען פונקט אזוי פיעל
 ווייצען-מעהל, איבערגעזיפטעס, עס זאָל זיין גענוג צו מאכען א דיק
 טייג. דאָס זאָל שטעהן אין א מיטעלמעסיגען וואַרעמען פלאַטץ דרייסיג
 מינוטען. אויב עס ווערט צו דיק, זאָל מען עס דין מאכען מיט אביסעל
 וואַרעמעס וואַסער דאָן זאָל עס געבאקען אָדער געפרעגעלט ווערען אין
 פוטער, אָדער קריסקאָ, אויף א גרידעל-אייזען. דרייסיג מינוטען זיינען
 גענוג עס זאָל פארטיג ווערען.

375. ענגלישער פאנקוכען.

צו איין קווארט מעהל שיט מען אריין דריי גאנץ פולע טהעע-
 לעפעל בייקינג פאדער, אביסעל זאלץ און דריי לייכט-צושלאָגענע
 אייער.

דאָס אלעס ווערט גוט צומישט און אויסגעקנעמען. דאָס באַקט
 מען אין א פאן און מען וואַרפט זיי איבער עטליכע מאָל. נאָכהער
 בעשמירט מען זיי מיט אביסעל פוטער, בעשאַטען מיט אביסעל ווייסען
 צוקער און מען לעגט זיי צוזאמען, איינס אויף אַנאַנדער, אויפ'ן
 טעלער. די עזע קוכענס אָדער קייקס גיט מען צום טיש נאָכ'ן עסען.
 מיט טהעע אָדער עהנליכעס.

376. פוילישער פאנקוכען.

צושלאָג אַכט אייער זעהר לייכט און פערוואַנדעל זיי אין אַ קאָסטאַרד מיט אַנדערטהאַלבען פאַינט מילך. צושמעליץ צוויי אונצעס פוטער און מיש עם אויס מיט דריי אונצעס מעהל. לעג אַריין אַביסעל זאַלץ, אַ טהעע-לעפעל צוקער, אַביסעל נאָטמעג און אַביסעל צומאַלענע לימענע-שאַלאַכץ. דאַן מאַך דערפון אַ טייג אַריינגיסענדיג לאַנגזאַם דעם קאָסטאַרד. פּרעגעל דאָס אין פוטער. דאָס הייסט, אין דער פאַן זאָל זיין אַ היבשעם ביסעל פוטער. וועהרענד די קוכענס פּרעגלען זיך, זאָל מען אַרויפּוואַרפען עמליכע ראָזשינקעס איידער דאָס טייג ווערט האַרט. ווען עם איז פאַרטיג, זאָל מען עם לייכט בעשמירען מיט פוטער, בעשפּרענקלען מיט אַביסעל צוקער און סערווירען.

377. אַ קאַשע פון קוקורוז-גרויפּען.

דאָס הייסט אין ענגליש *Corn meal porridge*. פאַר אַלעמען דאַרף מען האָבען קאָכעדיגעס וואַסער. דאַן זאָל מען אָננעהמען אַביסעל גרויפּען אין איין האַנד און לאָזען, לאַנגזאַם, דורך די פינגער, דורכגעהן די גרויפּען, וועהרענד מיט דער אַנדערער האַנד, האַלטענדיג אַ הילצערנעם לעפעל, מישט מען גאַנץ געשמאַק. אויב די גרויפּען זיינען פּריש, דאָס הייסט, פון פּריש-געמאַלענעם קוקורוז, דאַן זאָלען צעהן מינוטען זיין גענוג צום קאָכען. ווען ניט, איז צוויי מאָל אַזוי פיעל, אויך ניט צופיעל. איידער עם ווערט פאַרטיג, לאָזט מען אַריין אַ שטיק פוטער. מען שמעלט עם דאַן אַוועק אויפ'ן טיש.

אויב מען וויל עם עסען מיט קאַלטער מילך, זאָל מען עם סער-ווירען הייסערהייט. ווען ניט, זאָל מען עם לאָזען אַבקהלען און סער-ווירען מיט הייסער מילך.

378. געפּרעגעלטע מאַמאַליגע.

מאַמאַליגע, אין ענגליש, הייסט „מאַש“ (*mash*) און עם ווערט געמאַכט, אונגעפּעהר, ווי מיר האָבען פּריהער אָנגעוויזען, אויף דער

רומענישער און איטאליענישער ארט. דאן לאָזט מען עס אָנקיהלען און מען צושניידט אויף פיער-עקיגע שטיקער אונגעפעהר אַן אינטש דיק. דאָס קען מען פרעגלען אין פוטער, אָבער עס נעהמט אַוועק צו-פיעל פוטער. קריסקאָ איז אויסגעצייכענט. און גלאַט אַזוי פעט איז, פאַר געזונדע מענשען, אויך ניט שלעכט.

379. האָמיני.

האָמיני איז, וואָס מיר האָבען פריהער געזאָגט, קוקורוז-גרויפּען. דאָ, אין אמעריקא, שטעהט אַמאָל האָמיני יאָהרען-לאַנג. אויב עס ווערט ריכטיג געהאַלטען, ווערט עס ניט קאַליע. בלויז עס ווערט צו האַרט און שווער צום קאָכען. דערפאַר איז די בעסטע זאַך, ניט צו פרעפאַרירען האָמיני ניט געוויקט.

מען נעהמט די האָמיני פאַרנאַכט און מען גיסט דאָרויף קאָכע-דיגעס וואַסער. דאָן לאָזט עס שטעהן אין דייעזען וואַסער ביז אין דער פריה. אויב עס איז נויטהיג, גיסט מען צו אין דער פריה נאָך וואַסער, אַביסעל זאַלץ און מען שטעלט קאָכען. איידער עס ווערט פאַרטיג, ווען מען וויל, קען מען אַריינמישען אַביסעל פוטער.

האָמיני קען מען לייכט דערקענען ווען דאָס איז פאַרטיג און גוט צוקאָכט. יעדע זערנע ווערט אונגעהייער גרויס און ווייך, אַז זי צו-נעהט זיך אָהן מיה ענטוועדער צווישען די פינגער אָדער צווישען די ליפּען.

380. אויטמיעל.

אָוטמיעל איז איינס פון די בעסטע מאַכלים אין אמעריקא צווי-שען די סיריעלס (cereals), אָדער קאָרן-ווייץ פראָדוקטען. דיקער אָוטמיעל פאָדערט, נאַטירליך, מעהר קאָכען.

אָוטמיעל קען מען פרעפאַרירען פונקט ווי האָמיני. דאָס הייסט, איינשוויקען אין הייסעם וואַסער פאַרנאַכט ביז אין דער פריה. דאָן זאָל מען עס ערשט קאָכען. מען קען דאָס אויך איינשוויקען אין קאַל-טעם וואַסער און דאָן אַריינלעגען אין קאָכעדיגעם זאַלץ-וואַסער. מען

קען עס אויך קאָכען ווי מען קאָכט מאַמאָליגע, דאָס הייסט, ביסלעכער-
ווייז אַריינלעגען אין קאָכעדיגען וואַסער און אונטערטרייסלען.
מיר זאָגען אונטערטרייסלען, ווייל דער אָטמיעל זאָל פערבליי-
בען גאַנץ, ניט צוריען.
די הויזווירטהין דאַרף וויסען, אז זי דאַרף דאָס קאָכען צו
4 אונצעס אָטמיעל אַ פּאַינט וואַסער.

381. מאַנדעל קוכען.

אַ האַלבע גלאָז סמעטענע, אַ האַלבע גלאָז פּוטער, און צוויי גלע-
זער צוקער. אין דעם זאָל מען אַריינשלאָגען די צוקלאַפטע געלעכלעך
פון זעקס אייער. דאָן צוויי גלעזער מעהל, אַ האַלבען טהעע-לעפעל
בייקינג פּאָודער און אַ טהעע-לעפעלע מאַנדעל-עקסטראַקט. דאָן צו-
שלאָגען לייכט די ווייסלעך פון די אייער און לעג עס אַריין צו לעצט.
די פּאַן זאָל ווערען אויסגעשפּרייט מיט פּוטער-בעשמירטעס פּאַפּיר
און דאַרויף זאָל מען אַרויפגיטען די פּליסיגקייט.
דערווייל זאָל מען האָבען פּאַרטיג אַ האַלבעס פּונט אָבגעשיילטע
און צושפּאַלטענע מאַנדלען און דערמיט בערעקען דעם רויהען קוכען.
אַזוי גיך ווי דער קוכען ווערט פּאַרטיג פון אויווען, זאָל מען
אָנווענדען אַלעס מעגליכעס איהם צו פּריהרען.
מען דאַרף ניט פּערגעסען, אז מאַנדלען עקסטראַקט איז אַ גיפּט,
און מען זאָל אויפּפּאַסען גענוי צו געברויכען וויפיעל דאָ ווערט פּאַר-
געשריעבען.

382. מלאכים קוכען.

די ענגלענדער רופען עס *Angel food cake*, דאָס הייסט, מלאכים
שפּייז-קוכען, און ער ווערט אַזוי געמאַכט :
מען צושלאָגט די ווייסלעך פון עלף אייער ביז זיי ווערען ציעמ-
ליך שטייף. אין דעם לעגט מען אַריין אַנדערטהאַלבען קאָפעס צוקער.
דאָן זאָל מען גוט צושלאָגען דעם צוקער מיט די אייער. מען זאָל דאָן
נעהמען איין קאָפע מעהל און דאָס איבערויפּען פינף מאָל, דאָן אַ
טהעע-לעפעלע קריעם-אָוו-טאַרטאַר (*cream of tartar*) גוט אַריינגע-

שלאָגען אין צוקער, מעהל און אייער, און דאָס זאָל דורכגענומען ווערען מיט אַביסעל וואַנילאַ. דאָס זאָל מען באַקען 45 מינוטען אויף דעם אונטערשטען טהייל פון אויווען, און אויף דער אויבערשטער פּאָליצע (שעלף) זאָל דערווייל שטעהן אַ פּאָן מיט הייסעס וואַסער, דאָס הייסט, עס זאָל זיין גענוג דאַמפּף אין אויווען. מען מוז זיין פּאַרויכטיג ניט צו טרייסלען דעם קוכען אפילו ווען ער באַקט זיך. דאָן זאָל מען איהם לאָזען אַינפריהרען.

383. טרוקענע עפעל קוכען.

די אַמעריקאַנישע פאַרמערס מאַכען פּאָלגענדען קוכען, אָדער עפעל־קייק :

זיי נעהמען אַנדערטהאַלבען פונט זויערע טרוקענע עפעל און מישען זיי אויס מיט קאַלטעס וואַסער און לאָזען זיי ווייקען איבער נאַכט. אין דער פריה ווערט גוט אַבגעזיעגען דאָס וואַסער פון די עפעל, די עפעל צוהאַקט און אַוועקגעשטעלט דעמפּפּען אויף 20 מינוט טען צוזאַמען מיט אַנדערטהאַלבען פּאַינט מאַלאַסעס און אַן עס־לעפעל ענגלישעס געווירץ. ווען דאָס אַלעס האָט זיך אַבגעקיהלט, זאָל מען אַריינלעגען אַ צושמעלצטעס און צושלאָגענעס האַלבעס פונט פוטער, אַ צושלאָגענעס איי, אַ קאַרגען עס־לעפעל סאָדא אויפגעלעזט אין אַן עס־לעפעל קאַכענדעס וואַסער, 14 אונצעס איבערגעזיפטעס מעהל, אַ האַלבען פּאַינט ראַזשינקעס צושניטען אויף דער העלפט. דאָס אַלעס זאָל מען גוט דורכמישען און קאַכען אין אַ מיטעל־מעסיגען אויווען.

384. ברויט קוכען.

איין קאַפּע פון יעדען פּאָלגענדען אַרטיקעל : ברויט, צוקער, מעהל, צוהאַקטע ראַזשינקעס ; האַלבע קאַפּעס פון פּאָלגענדען : מילך, פוטער און אַ האַלבען טהעע־לעפעל געווירץ. מיש אַריין פיער גוט צושלאָגענע אייער און אַביסעל זאַלץ. דאָס זאָל געבאַקען ווערען לאַנגזאַם.

דיעזע קוכען קען מען מאַכען אויך לייכטער, ווען מען מישט צו

א טהע-לעפעלע סאָרא און צוויי לעפעל קריעם-אָוו טארטאר. מען קען אויך אריינשניידען גאנץ דין שטיקלעך ציטראָנען.

385. קאָקאָנוס קוכען.

אום דער קוכען זאָל זיך האַלטען און ניט צופאַלען ווערען, מוז מען גוט פערמישען. אָדער מאַכען אַ קריעם, פון אַ פונט צוקער און אַ האַלבעם פונט פוטער. צושלאָגן דאָן די געלכעלעך פון זעקס אייער, לעג אַריין אַ האַלבען טהע-לעפעלע סאָרא אויפגעלעזט אין הייסעם וואַסער און אַ גאַנצע אָנגערעבענע קאָקאָנוס. זיפּ אַריין אַ טהע-לעפעלע קריעם-אָוו-טארטאר מיט דריי-פערטעל פונט מעהל און מיש עס אַריין אין קוכען מיט די ווייסלעך פון די אייער צושלאָגען אין אַ שטייפען שוים.

דאָס זאָל מען באַקען אין אַ רונדער פאַן אין אַ הייסען אויווען.

386. קאָרנסטארטש קוכען.

מען נעהמט צוויי קאָפעס צוקער און מען צוקלאַפט זיי אַזוי ווי אַ קריעם מיט אַ האַלבע קאָפע פוטער. דאָן זיפט מען אַריין צוויי קאָפעס קאָרנסטארטש אין צוויי קאָפעס מעהל און צוויי טהע-לעפעל בייקינג פאָודער. דאָן זאָל מען צומישען דאָס מילך און דאָס מעהל צו דער פוטער מיט'ן צוקער. מען צושלאָגט אין אַ שטייפען שוים זעקס איי-ווייסלעך און מען מישט גוט אויס. דאָן גיסט מען אַריין אַביסעל לימענע-עקסטראַקט.

387. קאָקאָנוס קוגעלעך.

צושלאָגן דריי אייער גאַנץ גוט, פיהר אַריין, לאַנגזאַם, צעהן אונצעס מעהל-צוקער, דאָן מיש אַריין זעקס אונצעס אָנגערעבענע קאָקאָנוס. מאַך דערפון רונדע קוגעלעך, לעג זיי אויס אויף גוט-אָנגעשמירטעם פאַפיר מיט פוטער, וואָס איז אויסגעלעגט אין בלעכענע פענדלעך. באַק אין אַ האַלב הייסען אויווען אַ האַלבע שטונדע.

388. קאווע קוכען.

נעהם א קאפע צוקער און א קאפע פוטער און צורייב זיי אויף א סמעטענע. דאן נעהם א קאפע פון גוטע מאָלאָסעס, זאי עם אריין און שיט צו צוויי און א האַלב קאפעס איבערגעזיפטעס מעהל. אום דאָס אלעם זאָל ווערען דין, זאָלסטו אַריינגיסען א קאפע קאווע פונקט ווי דו מאכסט עם פאַר'ן טיש, אָבער אָהן מילך און צוקער. שיט נאָך אַריין צוויי קאפעס מעהל, אין וועלכען עם זיינען פריהער אַריינגע- מישט געוואָרען צוויי פולע טהעע-לעפעל בייקינג פּאָדער, צוויי טהעע-לעפעלעך לייכטעם ענגלישעם געווירץ מיט אינגבער, דאן א קאפע ראָזשינקעס, פון וועלכע מען האָט אַרויסגענומען די קערנדלעך און דורכגעמישט מיט א האַלבע קאפע מעהל. מען מעג אויך אַריינ- שלאָגען עקסטרא אייער. אויב מען לעגט נאָך צו דריי אייער, דאן זאָל מען געברויכען וועניגער בייקינג-פּאָדער.

די קאווע פאַר דיעזען קוכען זאָל זיין גאַנץ שטאַרק. זאָנסט וועט דער געשמאַק זיין בלוזי ווי איינפאַכער מאָלאָסעס קוכען.

389. קוקיעס.

דאָס איז אַן ענגלישער און אַמעריקאַנישער מאַכל. א גוטע פאַרשריפט פאַר קוקיעס, בעשטעהט אין א פולער קאפע פוטער, צוויי קאפעס צוקער, דריי אייער, א טהעע-לעפעל-פול קריעם-אָור-טאַרטאַר, און עפעס וועניגער ווי א האַלבעס טהעע-לעפעלע סאָדא. מיש אַריין אונגעפעהר צוויי קאפעס מעהל, אין וועלכע די סאָדא און קריעם-אָור-טאַרטאַר זיינען פריהער אַריינגעזיפט געוואָרען. דאָס טייג זאָל אַרויסגעלעגט ווערען אויף א מעהל-ברעטעל, אָדער קנעט-ברעט. בעשיט עם מיט מעהל, ציה עם, קלאַפ עם, און ווען עם ווערט ווייך, זאָל עם ווייטער געקנעטען ווערען ביז עם פאַנגט ווידער אָן האַרט צו ווערען.

די קוקיעס זאָלען אויסגעקייקעלט ווערען און זיי זאָלען ניט זיין גרעסער ווי א פערטעל אינטש דיק. שטעל זיי אַריין אין אויווען, און ווען זיי זיינען האַלב-געבאַקען, זאָלען זיי בעשאַטען ווערען מיט צוקער. צו מאַכען קאָקאָ-נוס קוקיעס, זאָל אַריינגעלעגט ווערען א קאפע

צורבענע קאָקאָ-נאָס און צוויי עס-לעפעל סמעטענע. מיש אַרײַן צוויי קאָפעס ברוינעס צוקער און איין קאָפע פוטער. מיש אויך אַרײַן אַ קאָפע פּאַרטאַ-ריקאָ-מאָלאָסעס, וואו עס איז פריהער אויפגעלעזט גע- וואָרען אַ טהעע-לעפעל סאָדא. צושלאָג דריי אייער און מיש עס אַרײַן. לעז אויף איין טהעע-לעפעל-פּול סאָדא אין אַ קאָפע מעהל און צוויי עס-לעפעל דזשינדזשער. האַלט פּאַרבערײטעט אַ באַקפּאַן גוט אויס- געשמירט מיט פוטער. דאַן וואַרף אַרײַן אַ לעפעל-פּול, ווי אַ לאַמלע. אין דער פּאַן, און לאָז גענוג פּלאַטץ זיך צו צושפּרייטען.

390. קריעם-קוכען.

זײַט פּיעלע יאָהרען זײנען בעריהמט געוואָרען פּראַנצײזישע קריעם-קוכענס.

גײס אַרײַן אין אַ טיעפער פּאַן אַ קאָפע מילך און צוויי גרויסע עס-לעפעל פוטער. מיש זײ גוט אויס און שטעל זײ אויפ'ן פּײער ביז זײ דערגרייכען דעם קאָך-פּונקט. אזױ שנעל ווי דאָס האָט איין קאָך געטהאָן, זאָלסטו האָבען פּאַרטיג אַ פערטעל פּונט גוט געזיפּטעס מעהל און מיש עס אַרײַן. אזױ זאָל עס פּערבלייבען אַ שטונדע. דאַן שלאָג אַרײַן אַן אײ און שלאָג עס גוט דורך. עס וועט דויערען, אָבער האָב געדולד. דאַן לעג צו נאָך אַן אײ און נאָך אַן אײ ביז דאָס געמיש איז פּאַרטיג.

מען קען עס באַקען אין גרויסע רונדע פּאַרמען, צוויי אינטשעס הויך, און מען זאָל עס באַקען אין אַ מיטעלמעסיג הייסען אויווען. אימער אַכטונג געבען, אָנצונעהמען מיט אַ לעפעל און דאָס אַרײַג- לעגען אין דער באַקפּאַן, ווי אַ לאַמלע.

מען קען עס אויך באַקען אין לאַנגע פּאַרמען. די זעלבע קריעם-קוכענס קען מען אויך פּיללען מיט סטראָבערי- אײנגעמאַכטן.

391. קראָללערס.

צושלאָג אַ קאָפע צוקער מיט אַ שטיקעל פוטער אזױ גרויס ווי אַן אײ. לעג צו אַ צושלאָגענעס אײ, ווייסעל און געלכעל צוזאַמען.

מיש אריין צוויי פולע עס-לעפעל בייקינג-פאודער מיט דריי פולע קאפעס מעהל. דאן זאל דאס געמאכט ווערען שיטערער דורך א קאפע מילך און נאכהער, ווען נויטהיג, צושימען נאך אביסעל מעהל. נאך דעם ווי מען מישט עס גוט אויס מיט א הילצערנעם לעפעל, מוז מען גוט דורכקנעטען דאס טייג עס זאל ארויסקומען אזוי גלאט, אז ען זאל עס קענען אויסקאטשלען.

עס איז גוט אריינצוקנעטען אביסעל וואנילא און א האלבע נאָט מעג. ניט פערגעסען אריינצושימען אביסעל זאלץ אין דער זעלבער צייט ווען מען לעגט אריין דעם בייקינג-פאודער.

דער הויפט-פעהלער ביי קראללערס איז, וואָס מען לעגט אריין צופיעל פוטער. דאָס טייג זאל זיין א פערטעל אינטש דיק. מען קען עס שניידען אין רונדע אָדער לענגליכע שטיקלעך.

באקען קראללערס איז נאָך שווערער ווי פערמישען.

דאָס בעסטע איז מען זאל עס באקען אין קריסקאָ. קיין פוטער. א פאן זאל געפיללט ווערען מיט צוויי-דריטעל קריסקאָ. דאָס מוז זיין זעהר הייס. דאן נעהמט מען זעקס אָדער מעהר קראללערס אין דער רעכטער האַנד, אזוי פיעל אין דער לינקער האַנד און מען לעגט זיי לאַנגזאָם אריין אין פעטען. ווען א גרויסע פאן ווערט אָנגעפיללט, איז עס שוין צייט איבערצוקעהרען די ערשטע. אזוי געהט מען כסדר. עס איז בעסער די קראללערס זאלען ניט זיין צו גרויס, כדי זיי זאלען זיך קענען גוט דורכבאקען.

צו דערקענען ווען די קראללערס זיינען פארטיג, זאל מען אויפ-הויבען איינע און ווען דאָס פעטע דאָרויף איז טרוקען, דאן איז דאָס פארטיג. צופיעל באקען איז אויך ניט גוט.

מען דארף האָבען פאַרבערייטעט א שטיק ברוינעס פאפיר ארויס-צולעגען די קראללערס אז זיי זאלען זיך גוט אָבטריקענען פון פעט. ביז זיי ווערען ניט פאַלשמענדיג קאלט, זאל מען זיי ניט אריינלעגען אין א פאן אָדער אן אנדערע כלי.

פון דיעזער פאַרשריפט דאָ, זאל ארויסקומען 50 קראללערס.

392. טייגלעך אָדער דאָונאָטס.

טייגלעך אָדער דאָונאָטס (doughnuts) מאכען אן אונטערשיעד פון קראללערס דערמיט, וואָס זיי מוזען יירען אויף הייווען.

מאך א טייג מיט א פאינט מילך, מיט אריין א פולע קאפע מעהל וואהין עס איז אריינגעקנעטען געוואָרען א קאפע קריסקא און א טהעע-לעפעל זאָלץ. די מילך זאָל דערוואַרעמט ווערען. א האַלב שטיקעל הייווען אויפגעלעזט אין א קאפע וואַרעמעס וואַסער זאָל דאָס פּערוואַנדלען אין א שוואַמיגעס טייג.

מען זאָל עס קנעטען א היבשע צייט און אַוועקשטעלען עס זאָל ווייטער אויפגעהן. עס זאָל אויסגעקאָטשעלט ווערען אן אינטש דיק. די שטיקלעך זאָלען שטעהן צוואַנציג מינוטען נאָכדעם ווי זיי זיינען צושניטען געוואָרען אין רונדע פאָרמען. מען דאַרף זיי גיט מאַכען ווי קוילען, נאָר אזוי ווי קליינע ביסקיטס. זיי זאָלען געבאַקען ווערען אין הייסער קריסקא ווי די קדאָללערס.

393. פּרוכט קוכען.

איין פונט צוקער, איין פונט פוטער, איין פונט מעהל, א זאָלץ-לעפעלע מיט זאָלץ, א פונט אייער (אַבגעוואויגען), א פונט ראָזשינ-קעס, א פונט קאָרענטס (currents), א האַלבען פונט סיטראָן, א טהעע-לעפעלע סאָדא, איין פאינט ברענדי, א טהעע-לעפעלע קלאָווס (cloves), צוויי טהעע-לעפעלעך אינגבער און איין טהעע-לעפעלע מייס (mace).

דאָס אַלעס מוז גוט און טיכטיג דורכגעמישט ווערען. וואָס מעהל, אַלץ בעסער.

דאָן זאָל מען אויפפאַסען דער אויווען זאָל גיט זיין צו הייס. אָבער אויך גיט צו קיהל. אין א מיטעלמעסיגען אויווען זאָל זיך דיעזער קוכען באַקען פון פיער ביז פינף שטונדען.

394. ווייסער פּרוכט-קוכען.

איין קאָפע פוטער, צוויי קאָפעס צוקער, איין קאָפע מילך, פינף אייער, א פאינט ברענדי, א האַלבע טהעע-לעפעלע סאָדא, א פונט ראָזשינקעס, א האַלב פונט סיטראָן, איין נאָטמעג, דאָס איז אַלעס וואָס מען בענעהטיגט פאַר'ן קוכען.

פון די ראָזשינקעס זאָל מען פריהער אַרויסנעהמען די קערענ-

דלעך און דאן זיי אויסקאכען 20 מינוטען צייט. נאכהער זאל מען זיי אויסטריקענען און לייכט בעשפרינקלען מיט מעהל.
 דאָס איז אַ פראַכטפאָלער קוכען און קען האַלטען ביז צוויי מאָנאַט צייט.
 די פאָרשריפט וואָס מיר גיבען דאָ, איז גענוג פאר צוויי פאָנען, און עס דארף זיך באַקען צוויי שטונדען.

395. פרוכט דזשינדזשער ברויט.

צוויי פונט מעהל, דריי-פערטעל פונט פוטער, א פונט גראַנר-לירטען צוקער, פינף אָדער זעקס אייער, צוויי קאָפעס מאָלאָסעס, א האַלבע קאָפע זויערע סמעטענע, צוויי פולע עס-לעפעל דזשינדזשער, א טהעע-לעפעל אינגבער, איין טהעע-לעפעל קלאָווים, א פולען טהעע-לעפעל סאָדא אויפגעלעזט אין הייסעס וואַסער, איין פונט סולטאַנאַס (ראָזשינקעס אָהן קערענדלעך) און א פונט קאָררענט איז אַלעס וואָס מען בעדארף.

די פוטער און דער צוקער זאלען פריהער צוזאַמען צושלאָגען ווע-רען. דאן זאל מען אביסעל אַנוואַרעמען די מאָלאָסעס און זיי צושלאָגען מיט דער פוטער און צוקער. גוט צושלאָגען די געלעכלעך פון די אייער און אַריינמישען. נאָכהער די סאָדא, דאן דאָס מעהל וואוהין די פערשידענע ספייסעס זיינען אַריינגעמישט געוואָרען. נאָכהער זאל מען צוקלאָפען די ווייסלעך אין א שוים און אַריינמישען, צולעצט די פרוכט.

דאָס זאל מען באַקען אין אַ לענגליכער פאַן.
 דיעזער קוכען וועט האַלטען פייכט אַ לאַנגע צייט.

396. דזשינדזשער נאַטס.

אַ קאָפע ברוינעם צוקער, איין קאָפע מאָלאָסעס, איין קאָפע קאָכעדיגעס וואַסער, וואוהין מען האָט אַריינגעלעגט אַ טהעע-לעפעלע סאָדא, אַ שטיק פוטער אַזוי גרויס ווי אַן איי, אַן עס-לעפעל דזשינדזשער און נאַטמעג, די געלעכלעך פון צוויי אייער און גענוג מעהל עס זאל ווערען אַ שיטערער טייג. דאָס זאל מען, מיט אַ לעפעל, אויס-לעגען ווי לאַטקעס אין אַ בלעכענער פאַן און באַקען.

397. גאלד און זילבער קוכען.

צושלאָג גוט צוויי-דריטעל קאָפּעס פּוטער מיט אַ פּולער קאָפּע צוקער, די געלעכלעך פּון פינף אייער און אַ האַלבע קאָפּע מילך. מיש אַרײַן אַ האַלבען טהעע-לעפעל בייקינג-פּאודער מיט צוויי קליינע קאָפּעס מעהל. לעג אַרײַן אַביסעל וואַנילאַ אָדער לימענע, וועניגער ווי אַ טהעע-לעפעלע. דערפּון ווערט דער קוכען גאַלד, אָדער ער קריעגט אַ גאַלדענעם קאָליר.

פאַר דעם זילבערנעם קוכען, זאָל מען געברויכען ווייסען צוקער און די ווייסלעך פּון די אייער. אַרײַנלעגען אַ האַלבען טהעע-לעפעל מאַנדלען-עקסטראַקט.

דיעזער קוכען זאָל צושניטען ווערען אין דינע, לענגליכע שטיקן לעך און אַרײַנגעלעגט ווערען אין אַ גלעזערנער כלי איינס נעבען אַן אַנדערער. עס איז דאָן גאַלד און זילבער קוכען צוזאַמען.

398. האַניג קוכען.

זאי איבער אַ קוואַרט האַניג. דאָ מוזען מיר בעמערקען, אז מען נאַרט אָפּט אָב אונזערע אידישע ווייבער אין אַמעריקא מיט האַניג. מען גיט זיי, אַנשטאַט האַניג, געמאַכט פּון ביענען, גאָר אַ מין אימיטאַציע פּון מאָלאָסעס. דערפאַר בעמערקען מיר, אז מען דאַרף האַבען ריינעם, נאַטירליכען האַניג. אין די בעסערע גראַסעריעס קען מען דאָס תּמיד געפינען.

אַלזאָ, אַ קוואַרט איבערגעזיגענעם האַניג. אין דעם מישט מען אַרײַן אַ האַלבען פּאַינט צוקער און פּונקט אזוי פיעל צושמאַלצענע פּוטער. לעז אויף אַ טהעע-לעפעלע סאַדא אין אַ האַלבער קאָפּע הייסעם וואַסער, רייב אַרײַן אַ האַלבע נאָטמעג, זיפּ אַרײַן אַ פּולע טהעע-לעפעל דזשינדזשער און איבערגעזיפטעם מעהל און מיש אויס צוזאַמען מיט אַלעמען.

מיר גיבען דאָ ניט אָן די מאָס פּון מעהל, כדי די הויזווירטהיין זאָל ווייסען, אז דאָס איז אַלעס געווענדט אָן דעם מעהל. אַמאָל איז דאָס מעהל צו טרוקען און אַמאָל צו פּריש. דערפאַר זאָל זי ווייסען, אז מען בעדאַרף אזוי פיעל מעהל ביז עס קען ווערען אַ טייג וואָס

מישען דאָס מעהל, אָבער אַכטונג געבען עס זאָל זיין פּאַלשטענדיג צומישט, און אויך ווי פריעהר, מישען אין איין ריכטונג. דאָן זאָל מען עס אַרויסנעהמען און לאָזען שטעהן אַ מינוט. מען מוז האָבען פּאַרבערײטעט אַ ווייסעס פּאַפיר מיט ווייסען צוקער אויסגעשפּרייט דאַרויף. מען נעהמט דעם קוכען און מען לעגט אַרויף אויפ'ן צוקער, דאָן שמירט מען אָן דיק מיט קוררענט דזשעללי, מען ראָללט עס צוזאַמען און מען שטעלט עס אַוועק. נאַטירליך קען עס זיין סאַי וואָס פאַר אַ דזשעללי. עס מעג אויך זיין אַ היימישער אַיינגעמאַכטץ. די הויפטזאַך איז, אַז דער קוכען מוז נאָך זיין וואַרעם וועהרענד אַלעס ווערט געטהאָן, זאָנסט צוברעכט זיך דער קוכען בשעת מען וויקעלט עס צוזאַמען.

401. לייער קייק.

דער לייער-קייק (Layer cake) ווערט געמאַכט אויף פּערשיעדענע אופנים, אָבער דער פּאַפּולערסטער אופן אין אַמעריקא, איז פּאַל-גענדער :

מען צושלאָגט אַ האַלבע קאַפע פּוטער מיט אַ קאַפע צוקער און צוויי פריעהר צושלאָגענע אייער, איין קאַפע מילך און צוויי קאַפעס צוקער, אין וועלכע מען זיפט אַרײַן אַ טהעע-לעפעל בייקינג-פּאָודער, אין דעם לעגט מען אַרײַן עקסטראַקט אַ טהעע-לעפעל וואַנילאַ, לעמאַן, אַראַנזש אָדער מאַנדלען.

דאָס טייג זאָל דאָן זיין גראַם צושפּרייט איבער אַ פּאַן גוט אויסגעשמירט מיט פּוטער און זאָל געבאַקען ווערען אין אַ שנעלען אויווען. ווען עס ווערט פּאַרטיג, זאָל מען עס שנעל אַרויסנעהמען פּון דער בלעך צום אָבקיהלען. מען קעהרט עס אום מיט דער געבאַ-קענער זייט אַרויף און מען מאַכט וואָס פאַר אַ געפּיללעכץ מען וויל. אויב מען וויל דאָס פּיללען מיט פּרישע פּרוכט, דאָן איז אַמאָל נויטהיג צו מאַכען אַביסעל קאַרנסטאַרטש קאָסטאַרד און דאָס אויס-שפּרייטען אויפ'ן קייק. דאָס העלפט האַלטען די פּרוכט צוזאַמען. פאַר סטראָבעריעס, צום ביישפּיעל, איז דאָס זעהר גוט.

מען קען אויך מאַכען אַ געמיש פּון מעהל-צוקער מיט'ן ווייסעל פּון אַן איי אויב מען וויל ניט קיין קאָסטאַרד.

402. טשאקאלאדע געפילעכץ נומער 1.

רייב אָן פינף עס-לעפעל פון ניט זיסע טשאקאלאד, גיס אַרײַן אַביסעל מילך און רייב זײ אַזױ לאַנג ביז עס װערט אַ גלאַטע פּער-מישונג. אין דעם זאָל מען אַרײַנלעגען אַ פּולע קאַפּע ברוינעם צוקער און אַ גוט-צושלאַגענעם אײ.

זאָל דאָס קאַכען צװײ מינוטען. דאָן זאָל מען אין דעם אַרײַנלעגען אַ טהעע-לעפעל װאַנילא און דאָס אױסלעגען צװישען לײער קײק בשעת עס איז נאָך װאַרעם.

403. טשאקאלאדע געפילעכץ נומער 2.

לעג אַרײַן אײן קאַפּע גראַנולירטען צוקער אין אַ געגלעזטער פּאַן און גיס אַרױף פּיער עס-לעפעל קאַלטעם װאַסער. שטעל עס אַװעק אױפ'ן פּײער קאַכען ביז עס צײהט זיך װי אַ פּאָדעם פון דעם לעפעל. צושלאַג עס דאַמאָלס ביז עס װערט דיק און גלאַט, דאָן לעג אַרײַן אַ האַלב שטיקעל ניט קײן זיסען טשאַקאַלאַד. צושלאַג עס ביז עס װערט קאַלט, און שפּרײט עס גלײך אױס אױפ'ן לײער קײק.

404. קאַקאַ-נום געפילעכץ.

מאַך אַן אײסינג פון מעהל-צוקער און אַן אײ-װײסעל. אָדער, נאָר אַנשטאַט אַן אײ-װײסעל, געברױך דעם זאַפט פון אַן אָראַנזש אָדער נאָר פון אַ לימענע. שלאַג אַזױ לאַנג ביז עס װערט דיק. לעג דערפון אַ רײהע אױף יעדען קײק און שײט דאָן אַרױף אַ רײהע פּרײש-אַנגערײבענעם קאַקאַ-נום. מען קען מאַכען װײפּיעל רײהעס מען װײל, נאָר די לעצטע רײהע זאָל אױך האַבען אַ דעק פון קאַקאַ-נום.

405. קרײעם קײק.

צושלאַג דרײ פּולע עס-לעפעל צוקער מיט צװײ פּרײהער גוט-צושלאַגענע אײער. דאָן נעהם אַ פּולען עס-לעפעל קאַרנסטאַרטש. לעז עס אױף אין אַן עס-לעפעל מילך און מײש עס אױך אַרײַן. װעהרענד

דעם זאָל זיך היטצען א פּאָינט מילך אין א דאָבעל־באָילער, דאָן גיס אַרײַן אין דער מילך אַלעס וואָס האָט זיך פּריהער אויסגעמישט און קאָך עס אַזוי לאַנג ביז עס איז אַזוי דיק ווי קריעם.
וועהרענד דעם מוז מען עס שטענדיג מישען, כדי עס זאָל ניט ווערען, ערטערווייז, פּערהאַרטעוועט. ווען דאָס ווערט פּאַרטיג, זאָל מען עס אויסשפּרייטען אויף ביידע לײער קייקס.

406. זויערן קריעם געפילעכץ.

נאָכדעם ווי מען דערהיטצט א פּולע קאָפּע זויערן קריעם ביז עס ווערט האַרטלעך, זאָל מען לאַנגזאַם אַרײַנמישען א האַלבע קאָפּע צוקער, וועהרענד דעם זאָל מען עס גוט צושלאָגען, דאָן אַרײַנלעגען א פּלייוואָר (flavor), וואַנילאַ אָדער עהנליכעס. נאָכהער אַרײַנמישען א האַלבע קאָפּע ניס, דין צוהאַקט, גוט אויסמישען, אויסשפּרייטען צווישען די לעיערס פון דעם קייק און אײַן רײהע פון אויבען. עס איז גוט נאָך אַביסעל וואַנילאַ אָדער לעמאָן פּלייוואָר פון אויבען.
געוועהנליכע וועלשענע ניס זײַנען אויסגעצײכענט דערפאַר. מען זאָל אָבער אַכטונג געבען, אז די ניס זאָלען זײַן פּריש און געשמאַק.

407. שוויצער נוס-קייק געפילעכץ.

לעז אויף אַן עס־לעפּעל קאָרנסטאַרטש און אַביסעל מילך און גיס עס אַרויף אויף די גוט־צושלאָגענע אייער אויסגעמישט מיט אײַן קאָפּע גראַנולירטען צוקער. שטעל קאָכען א פּאָינט מילך אין א דאָבעל־באָילער, מיט אויס און לעג אַרײַן דאָס אויסמישעכץ און ווען עס פּאַנגט אָן צו ווערען געדיכט, דאָן לעג אַרײַן א קאָפּע צוהאַקטע ניס. גיס אַרײַן אַביסעל וואַנילאַ.
דיעזער קייק זאָל האָבען אַן אײַסינג פון אויבען און זײַן בע־ציערט, אויפ'ן אײַסינג, מיט גאַנצע האַלבע ניס.

408. דזשעללי קייק.

מאָך די לעיער קייקס ווי מיר האָבען אויבען אָנגעצײגט, און

שפרייט אויס אויף צוויי דזשעללי (קאָררענט דזשעללי פאָרגעצויגען). די דעק זאָל ענטוועדער בעשפרענקעלט ווערען מיט מעהל-צוקער, אָדער דער קייק זאָל ווערען בעדעקט מיט אַן אייסנג פון אויבען און ביי די זייטען.

409. פרוכט דזשעללי קייק.

מען קען אמאָל נעהמען דאָס טייג פאַר איין לעיער קייק, אין דעם אַריינלעגען אַן עס-לעפעל מאָלאָסעס, איין קאָפּע ראָזשינקעס צושנימען אויף דער העלפט, אַ טהעע-לעפעלע אינגבער און אַביסעל נאָטמעג. דיעזער לעיער, וואָס פאָדערט אַ לאַנגזאַמען אויווען און אַ סך באַקען, זאָל, נאָכהער ווי ער ווערט פאַרטיג, געלענט ווערען, ווי אַ גע-פיללעכץ, צווישען צוויי אַנדערע געוועהנליכע לעיערס. אָבער מען קען אויך אַריינלעגען, צו דעם, אַ געפילעכץ פון דזשעללי און דאַן איז עס אַן אויסגעצייכענטער קייק.

410. מייפעל צוקער קייק.

מייפעל צוקער, איז איינע פון די בעסטע און נאַטירליכסטע שפייזען. דיעזער צוקער קומט פון דעם אויסגעקאכטען האָניג אָדער סירופ, וואָס ווערט אַרויסגענומען פון די מייפעל-בויםער. ליידער איז ער זעהר וועניג געברויכט אין דער אידישער קיך, און וואָס מעהר ער וועט ווערען פאַפולער, אַלץ בעסער פאַר דער אידישער קיך. אַלזאָ, אום צו מאַכען אַ מייפעל-צוקער קייק, זאָל מען פאַרבע-רייטען די לייערס. דאַן זאָל מען אָבשניידען אַ האַלבעס פונט מייפעל-צוקער. דאָס זאָל מען אַריינשטעלען אין איין עס-לעפעל וואסער און לאָזען עס זאָל זיך לאַנגזאַם קאָכען אַ האַלבע שטונדע. דאַן זאָל מען עס צונעהמען פון פּיער און לאַנגזאַם צומישען, וועהר רעדנר מען שלאָגט עס מיט אַ גאַפּעל, דאָס גוט צושלאָגענע ווייסעל פון אַן איי. דאָס געפילעכץ ווערט אַזוי שנעל האַרט, אַז מען מוז עס האַלטען וואַרעם בשעת מען שפרייט עס אויס אויף די לעיערס. דער קייק זאָל דאַן אויך געאייסט ווערען מיט אַ ברוינעם מייפעל-צוקער אַייסינג.

411. אַראַנדזש לעיער קייק.

מאָך די לעיערס ווי געוועהנליך.

אום זיי אָנצופילען, נעהם דעם זאָפּט פון צוויי רייפּע אַראַנדזשעס און די שאַלאַכץ פון איינעם. אויב די אַראַנדזשעס זיינען זעהר זיס, קוועטש אַרײַן אַביסעל לימענע זאָפּט. לעז אויף אַנדערטהאַלבען עס-לעפעל דזשעלאַטין (gelatine) און אַנדערטהאַלבען עס-לעפעל וואַסער, מיש אַרײַן די אַראַנדזש-זאָפּט אין אַ האַלבע קאָפּע גראַנולירטען צור-קער. שטעל עס אַוועק צום פּײַער און לאָז עס קאָכען 15 מינוטען.

ווען דאָס האָט זיך אָבגעקיהלט, שפּרײט עס אויס צווישען די קײס. די דעק זאָל געאַײסט ווערען און גאַנצע שטיקלעך אַראַנדזש, אַהן שאַלאַכץ, זאָלען אַרײַנגעשטעקט ווערען.

עס איז אַ שעהנער און גוטער קייק.

412. לאַעף קייק.

דער ריכטיגער לאַעף קייק (Loaf cake), וואָס די אמעריקאַנער האָבען אזוי ליעב, ווערט אזוי געמאַכט :

לעז אויף דריי-פערטעל פון אַ שטיקעל הייווען און צוויי קאָפּעס וואַרעמע מילך. לעג צו אַ קאָפּע צוקער און פיער מיט אַ האַלב קאָפּעס מעהל. מיש זיי אויס ביינאַכט און שטעל זיי אַוועק אויף אַ וואַרעמען פּלאַטץ.

גאַנץ פריה זאָלסטו אַרײַנמישען אַ פּולע קאָפּע קריסקאָ מיט פּוטער. אָדער פּוטער אַלײַן, אַנדערטהאַלבען קאָפּעס צוקער, אַביסעל מײס (mace) און די ווייסלעך פון צוויי גוט-צושלאָגענע אייער. אַ פּערטעל טהעע-לעפעלע סאָדא אַרײַנגעלעגט טרוקענער הייט, דריי טהעע-לעפעלעך קאָניאַק אָדער ראָם, אַ האַלבע קאָפּע ראָזשינקעס גע-שניטען אין צווייען, און אַ האַלבע קאָפּע צושניטענע ציטראָנע. מיש דאָס גוט אויס און באַק עס אין בלעכענע פּאַנען אויף פּוטער-בעשמיר-טעם פּאַפּיר. דער אויווען טאָר ניט זיין צו הייס.

413. מאקאראָנע קייק.

מאקאראָנע קייק (macaroons) ווערט אזוי צובערייטעט :
נעהם א האַלב פונט זיסע מאַנדלען, איין עס-לעפעל ביטערע
מאַנדלען, פּערווייס זיי (דורך אַרויפגיסען הייסעס וואַסער אויף זיי
און אַרונטערשיילען די הויט). דאָן צוקלאַפּ זיי אין אַ שטויסעל מיט'ן
ווייסעל פון אַן איי.

נעהם דאָן די ווייסלעך פון פיער אייער און צושלאָג זיי אין אַ
שוים, דאָן מיש זיי אויס מיט צוויי פונט צוקער. לעג דאָן אַריין די
מאַנדלען, מיש זיי גוט אויס.

מען קען דערפון מאַכען אירגענד אַ פאַרמע קליינע קייקלעך
אַרויפגעלעגט אויף פוטער-בעשמירטעס פאַפיער אין אַ פלאַכער בלע-
כענע פאַן. דאָס זאָל זיך באַקען אין ניט קיין צו הייסען אויווען אַ
האַלבע שטונדע.

קאָקאָ-נום מאַקארונס קען מען באַקען אויף דעם זעלבען אופן,
נאָר אַנשטאָט מאַנדלען, געברויכט מען צורייבענע קאָקאָ-נום.

414. מאַרמאַר קייק.

מאַרמאַר קייק (Marble cake) ווערט געמאַכט דורך צושלאָגען
אַ קאָפּע צוקער מיט אַ האַלבער קאָפּע פוטער ביז דאָס ווערט ווי
אַ סמעטענע. זויער-מילך איז דערצו נאָך בעסער ווי זיסע מילך. דאָן
לעגט מען אַריין צוויי קאָפּעס מעהל, איין טהעע-לעפעל לעמאַן-
עקסטראַקט איז פאַסענד. אויב מען געברויכט זויער מילך, זאָל מען
אין דעם אויפלעזען אַ האַלבען טהעע-לעפעל סאָדא. אין זיסע מילך,
אַ טהעע-לעפעל בייקינג פּאָודער.

דאָס זאָל מען באַקען ווי געוועהנליכען קייק.

415. פּאָונד קייק.

פּאָונד קייק אָדער פּונט-קייק, איז אַ קוכען וואָס איז ווי דער
נאָמען צייגט אָן. דאָס הייסט, אַז מען דאַרף אַריינלעגען אַ פונט פון
יעדען מיין וואָס פּאָדערט זיך. עס ענטהאַלט ניט קיין מילך און בע-
דאַרף קיין סאָדא אָדער בייקינג פּאָודער.

צושלאָג א פונט פוטער מיט א פונט גראַנולירטען צוקער, עס זאָל ווערען ווי א סמעטענע. לעג אַריין די גוט-צושלאָגענע געלעכלעך פון צעהן אייער. דאָן צושלאָג גוט די ווייסלעך פון די אייער און מיש לאַנגזאַם אַריין א פונט מעהל. נאָכהער מיש אויס אלעס צוזאַמען און גיס אַריין א טהעע-לעפעלע וואַנילאַ-עקסטראַקט.

פון אזא פערמישונג קומען אַרויס צוויי היבשע קייקס. ווען איי-נער וויל, קען ער מאַכען פון דער העלפט.

416. נאָך אַ מיין פאַונד קייק.

דאָס איז שוין אַ ביליגערער קייק. אָבער ער איז אויך זעהר גוט.

צושלאָג דריי-פערטעל פון אַ קאָפע פוטער און אַ האַלבע קאָפע צוקער, עס זאָל ווערען ווי אַ סמעטענע. לעג נאָכהער אַריין די גוט-צושלאָגענע געלעכלעך פון פיער אייער, דריי-פערטעל קאָפע מילך און אַ פאַינט מעהל. גיס אַריין איין טהעע-לעפעל וואַנילאַ עקסטראַקט. מען דאַרף דערצו קיין סאָדא און קיין בייקינג-פאודער.

דיעזען קייק קען מען געברויכען מיט ראָזשינקעס אָדער ציט-ראָנען-קייק. דערצו קען מען אַריינלעגען ענטוועדער אַ פערטעל פונט סיטראָן, אָדער אַ פולע קאָפע ראָזשינקעס. די ראָזשינקעס זאָלען פריהער געקאָכט ווערען. אָבער נאָכהער זאָל מען זיי לאָזען אָבטריי-קענען און זיך אָבקייהלען איידער מען געברויכט זיי. מען דאַרף די ראָזשינקעס אויך אַביסעל בעשפּרינקלען מיט מעהל.

417. שטיין קייק.

אין ענגליש הייסט עס ראַק קייק (Rock cake) און אין אידיש קען מען עס איבערזעצן מיט שטיין קייק.

צושלאָג איין פונט פוטער מיט א פונט ווייסען צוקער, אָדער מיט אירגענד אַ לייכטען צוקער. צושלאָג דאָן צוויי גאַנצע אייער און שלאָג זיי דורך מיט'ן צוקער. גיס אַריין אַ בראַנפען-גלעזעל ברענדי, אָדער אַ וויין-גלעזעל שעררי-וויין און עטליכע קאַררענטס. מען קען

אפילו דיעזע קויקס מאכען מיט מילך אנשטאט ברענדי אָדער וויין, אָבער זיי פערלירען דאן זייער ספעציעלען ווערט.

מען זאָל זיי אַריינגיסען אין בלעכען וואָס עס איז אויסגעשפּרייט מיט פּאָפּיר גוט אויסגעשמירט מיט פּוטער. נאָכהער זאָלסטו אַיינ-טונקען די ניט-שאַרפע זייט פון אַ מעסער, אין קאָכעדיגעס וואַסער, און מיט דעם הייסען מעסער מאַכען געדיכטע קאַרבען איבער'ן גאַנצען קייק.

באַק דאָס אין אַ הייסען אויווען. אַ האַלבע שטונדע זאָל זיין גענוג.

ווען דיעזער קייק ווערט ריכטיג געמאַכט, דאן איז ער אויס-געצייכענט פאַר נאָכמיטאג טהעע אָדער פאַר קאַפּע.

418. סטראַבערי שאַרטקייק.

דער אַריגינעלער סטראַבערי-שאַרטקייק, וואָס איז געוואָרען אזוי פּאָפּולער, איז ניט געווען קיין לעיער-קייק, זאָנדערן אַ רייכער, זיסער ביסקיט וואָס איז אויפגעשפּאַלטען געוואָרען, בעשמירט מיט פּוטער און נאָכהער אַריינגעלעגט פּרוכט. אויף אזא אַרט האָט דער קייק אַיינגעזאַפט די זאַפט.

אָט אזוי דאַרף מען דאָס מאַכען :

איין קוואַרט מעהל, איין טהעע-לעפעל סאָדא און איין טהעע-לעפעל זאַלץ, אַריינגעזיפט דריי מאָל אין מעהל אַריין. צוויי עס-לעפעל קריסקאָ און צוויי עס-לעפעל פּוטער, אַריינגעבראָקט אין מעהל אַריין; די געלעכלעך פון צוויי אייער און אַ צוויי און אַ האַלב קאַפּעס פּוטער-מילך. דערפון זאָלען געמאַכט ווערען צוויי לעיערס. דער אונטערשטער לעיער זאָל צוגעדעקט ווערען מיט סטראַבעריעס און בעשפּרינקעלט מיט צוקער. דאן לעג אַרויף דעם צווייטען לעיער און באַק 25 מינוט טען. צושנייד אין פיער-עקיגע שטיקלעך, לעג זיי אַרויף אויף אַ פּלאַט כען טעלער און שיק זיי צום טיש געגעסען צו ווערען פּרישערהייט מיט פּוטער און מיט צוקער.

419. סטראַבערי שאַרטקייק נומער 2.

אין איין פּאינט מעהל, לעג אַריין אַ גרויסען טהעע-לעפעל ביי-קינג-פּאָדער און איין פּערטעל טהעע-לעפעל זאַלץ. זיפּ גוט דורף.

רייב אריין אין מעהל פיער גרויסע עס-לעפעל פוטער, בענעמין דאָס אלעס מיט אַ קאָפּע זיסע מילך. באַק שנעל אין אַ הייסען אויווען. ווען דאָס איז אלעס גוט ברוין, צושפרייט דאָרויף פוטער און סטראָך-בעריעס. די סטראָבעריעס קענען זיין ענטוועדער גאנץ אָדער צורייבען. דאָן זאָלען זיי גוט בעדעקט ווערען מיט צוקער און סערווירט היי-סערהייט.

420. סטראָבערי שאַרטקייק נומער 3.

איין קוואַרט מעהל, דריי טהעע-לעפעל הייווען-מעהל, איין טהעע-לעפעל זאָלץ, אַ האַלבע קאָפּע פוטער, איין פּאינט זיסע מילך אָדער וואַסער. באַק אין פיער ניט-טיעפע פּאנען. פיל אָן מיט סטראָבעריעס וואָס זיינען אַביסעל צוהאַקט געוואָרען און גוט געקייקעלט אין צוקער. דאָס איז גוט צו סערווירען מיט אַ הייסען זאַפט פון אַ פּאינט סטראָך-בעריעס און איין קאָפּע צוקער.

421. שריוסבערי קייק.

צושלאָג פיער אונצעס פוטער מיט אַנדערטהאַלבען קאָפּעס צוקער. צושלאָג אַן איי און לעג עס אַריין. שיט אַריין דריי קאָפּעס מעהל און גיס אַריין אַ קאָפּע מילך. שיט אַריין איין טהעע-לעפעל געמאַך-לענעם אינגבער. קאָטשעל דאָס אויס, צושנייד שטיקלעך, לעג אַריין אין יעדען שטיקעל אַ שטיקעל ציטראָן און באַק אויף געפוטערטעס פּאַפיר אַ האַלבע שטונדע.

422. ספּאַנדוזש קייק.

צושלאָג די געלעכלעך פון צעהן אייער און אין דעם לעג אַריין איין פונט גראַנולירטען צוקער. די אייער און דער צוקער מוזען צוזאַמען גוט צושלאָגען ווערען. זיפּ אַריין איין פונט מעהל און אַ פולען טהעע-לעפעל בייקינג-פּאָודער. דאָן צושלאָג אין אַ שוים די ווייסלעך פון די אייער. לעג אַריין אַביסעל מעהל און צוקער אין די אייער און צושלאָג

זיי זעהר שטארק. מען דארף אכטונג געבען דאס אלעס ניט מישען, נאָר שלאָגען, פעסט. ווייל מישען פּערהאַרטעוועט אלעס.

אין דעם זאָל מען אַריינקוועטשען די זאַפט פון אַ לימענע. באַק אין אַ מיטעלמעסיגען אויווען, צודעקענדיג דעם קייק מיט ברוינעס פאַפיר ניט צוצולאָזען עס זאָל ווערען אַ דעק צו שנעל.

עס איז זעהר גוט צו שטעלען אַ פּאַן מיט וואַסער אין אויווען. אום די לופט זאָל דאָרט ווערען פייכטער. דער קייק זאָל פּרוּבירט ווערען מיט אַ שטרוי. ווען דער שטרוי קומט אַרויס טרוקען, איז דער קייק פאַרטיג.

423. וואַשינגטאָן קייק.

צושלאָג אַ פּולע קאָפּע פּוטער אין אַ סמעטענע. לעג צו צוויי און אַ האַלב קאָפּעס צוקער. צושלאָג זיי צוזאַמען און לעג אַריין די געלעכלעך פון זעקס אייער. שלאָג אַריין לאַנגזאַם אַ קאָפּע סמעטענע אָדער פעטע מילך אין וועלכען עס איז אויפגעלעזט געוואָרען אַ טהעע-לעפעל סאָדאַ. לעג אַריין פיער קאָפּעס פעסטרי-מעהל וואָס איז צוויי מאָל דורכגעזיפט געוואָרען דורך אַ זיפ, מיט צוויי טהעע-לעפעל קריעם-אָוו-טאַרטאַר. דער קריעם-אָוו-טאַרטאַר און מעהל זאָל צוזאַמען, צוויי מאָל, דורכגעזיפט ווערען און דאַן אַ דריטען מאָל אין קייק אַריין. צושלאָג עס גוט און דאַן גיס אַריין די ווייסלעך פון זעקס אייער. גיב אַכטונג ניט צו מישען צופיעל, ווייל די ווייסלעך וועלען זיך צוברעכען אָדער צורייסען.

שמיר אונטער אַ רונדע פּאַן און ווען דער קייק דאַרף אַריינגע-לעגט ווערען, מיש אַריין אַ קאָפּע ראָזשינקעס. אַכטונג געבען די פּאַן זאָל זיין האַלב פּול מיט'ן טייג און גראַם, כדי עס זאָל צוזאַמען אויפגעהן.

424. וואַטערמעלאָן קייק.

אַרבוז-קוכען (Watermelon cake), דאָס רופט זיך אַזוי, ווייל עס האָט אַ ווייסע זייט, וועלכעס זאָל פּאַרשטעלען די שאַלאַכטין פון

וואָטערמעלאָן, אַ רויטע זייט, אַלס דער אַנדערער טהייל, און שוואַרצע
ראָזשינקעס אַלס די קערענדלעך.

אום צו מאַכען די ווייסע זייט, צושלאָגען אַ קאָפּע צוקער אין
אַ קאָפּע פוטער עס זאָל ווערען אַ סמעטענע. גיס צו אַ קאָפּע מילך,
די ווייסלעך פון זעקס אייער, צוויי טהעע-לעפעל קריעם-אָוּטאַרטאַר,
איין טהעע-לעפעל סאָדא און דריי מיט אַ האַלבע קאָפּעס מעהל.

פאַר דעם דריטען טהייל, נעהם איין קאָפּע פינק אָדער רויטען
צוקער, אַ האַלבע קאָפּע פוטער, אַ דריטעל קאָפּע זיסע מילך, די
ווייסלעך פון פיער אייער, צוויי קאָפּעס מעהל, אַ טהעע-לעפעל
קריעם-אָוּטאַרטאַר, אַ האַלבען טהעע-לעפעל סאָדא און אַ קאָפּע ראָז-
זשינקעס.

מען בעדאַרף האַבען צוויי פערזאָגען אָנצופיללען די פענדלעך
מיט'ן קייק, איינעם אַריינצולעגען דעם ווייסען טהייל, וואָס שטעלט
צוזאַמען די זאָגענאַנטע שאַלאַכץ, און דעם אַנדערן אַריינצולעגען
דעם רויטען טהייל אָדער צענטער טהייל.

עס זיינען דאָ ספּעציעלע מעלאָן-פאַרמען פאַנען פאַר אזאָ קייק.
דער קייק זאָל זיך באַקען אונגעפּעהר אַ שטונדע אין אַ מיטעל-
מעסיגען הייסען אויווען. ווען עס ווערט פאַרטיג, זאָל זיך עס אָב-
קיהלען אין דער פאַרמע, וועהרענר עס ליעגט איבערגעקעהרט אויף
אַ פלאַטער.

דערצו איז גוט צו מאַכען אַ גרינעם אייסינג און דערמיט אַרומ-
לעגען די אויסערליכע זייטען. דער קאָליר זאָל גענומען ווערען פון
ספינאַטש גרין.

פּרובט קאָלירען, וועלכע ווערען פּערקויפט צו דיזעזען צוועק, זיי-
נען פּאָלשטענדיג אונשעדליך.

425. אַ חתונה קייק.

צושלאָג אין אַ סמעטענע איין פונט גראַנולירטען צוקער און איין
פונט פוטער. לעג צו די צושלאָגענע געלעכלעך פון 9 אָדער 10 אייער.
זיפ אַריין איין פונט מעהל ; די ווייסלעך פון די אייער זאָלען זיין
צושלאָגען אין אַ שוים ; איין פּאינט ברענדי, דריי פונט קאָררענט,
דריי פונט ראָזשינקעס, איין פונט ציטראָן, אַ האַלבען אונץ קלאָווס

און א האלבען אונז אינגבער, נאָטמעג און מיס. שמיר גוט אויס די פאן, געברויך ווייסעס פאפיר דאָס אויסצולעגען.

באָק דעם קייק אין א מיטעלמעסיג הייסען אויווען פון צוויי און א האלבע שטונדע ביז דריי. דיעזער קייק זאָל ניט צושניטען ווערען ביז מיט זעקס מאָנאט שפעטער ווי ער איז אָבגעבאָקען, און ער וועט אויך האלטען א יאָהר.

אויב איהר זייט ניט זיכער מיט אייער אויווען, דאָן שיקט עס בעסער צום בעקער, וועלכער האָט א גוטען ציגעל-אויווען.

426. ווי אזוי מען מאַכט אייסנינג נומער 1.

דער געוועהנליכער אייסנינג ווערט געמאכט, ווען מען נעהמט אַנדערטהאלבען קאָפעס מעהל-צוקער מיט צוויי עס-לעפעל קאָכעדיגעס וואַסער, מען לעגט עס אַרײַן אין א געגלעזטע כלי און מען לאָזט עס אזוי לאַנג קאָכען, ביז דער צוקער ווערט „האַאָריג“, אָדער ער ציהט זיך ווי קענדי. מען מוז דעריבער אויפפאַסען, ווען ניט וועט דאָס טהיילווייז פערברענט ווערען.

גרייט אָן די ווייסלעך פון צוויי אייער, גוט צושלאָגען און גיס דאָרויף אַרויף דעם הייסען צוקער. מיש אזוי לאַנג ביז עס ווערט אָנגעקיהלט.

דיעזער אייסנינג איז אויסגעצייכענט פאַר קאָפּע-קייק אָדער פאַר אירנענד א געוועהנליכען צוועק. א טונקלער קייק זאָל צוויי מאָל געאייסט ווערען. מען לעגט ניט אַרויף די צווייטע רייע, ביז די ערשטע איז האַרט געוואָרען.

427. אייסנינג נומער 2.

אן אַנדער מין אייסנינג ווערט געמאכט ווען מען גיט צו פיער ווייסלעך פון אייער צו א פונט מעהל-צוקער און אן אונז קאָרנ-סטאַרטש אַריינגעזיפט. אי דער צוקער, אי דער קאָרנסטאַרטש מוזען זיין זעהר פּיין אָדער דיין אזוי ווי דער פּיינסטער פּאָדער. די אייער זאָלען פריהער צושלאָגען ווערען, דאָן זאָל דער צוקער לאַנגזאַם אַריינג-

געזיפט ווערען און דאן דער קארנסטארטש, אלעס צוזאמען גוט צו-
שלאָגען.

אָנגעריבענער טשאַקאָלאַד מעג צוגעלעגט ווערען ווען מען וויל
מאכען אַ טונקעלען אייסינג, אָדער מען קען געברויכען מייעל-צוקער
אנשטאָט ווייסען צוקער.

מען קען דיעזען אייסינג פארבען מיט סיי-וואָס פאַר אַ קאָליר,
נור די פארבען זאָלען זיין פון פרוכטען, כדי זיי זאָלען ניט זיין אזוי
שעדליך.

דיעזע אייסינגס, צו פערשיעדענע קייקס, גיבען צו אַ פיינעם
געשמאַק און קאָליר.



428. פּעיסטרי (Pastry).

פעיסטרי, אָדער אַ פּאַפּערמישונג, איז דאָס טייג וואָס איז הויפטזעכליך ערפּאָדערט פאַר פּאַיעס.

דער פּאַי איז כמעט אויסשליסליך אַן אַמעריקאַנישע שפּייז, און ווער עס ווייס און קען מאַכען אַ גוטען פּאַי, איז דאָס אַן אויסגע-צייכענטע שפּייז.

מאַנכע פּאַיעס זיינען גוט בלויז פאַר גוטע מאָגענס, אַנדערע, פאַר שוואַכע מאָגענס.

יעדענפאַלס איז אַ שטיקעל פּאַי פאַר'ן עסען, נאָכ'ן עסען, און אימער פאַר אַ קינד, אַ גוטע זאַך. דאָס וויכטיגסטע דערביי איז, ווי אזוי עס זאָל געמאַכט ווערען.

יעצט וועלען מיר געבען אַ קליינע אָבער נויטהיגע הקדמה.

די קונסט, צו מאַכען גוטע פעסטרי, איז די שווערסטע. אָבער, ווען מען קען עס שוין, דאַן געהט עס ווי געשמירט.

פאַר אַלעמען הענגט דאָס אָב פון די מאַטעריאַלען, טעמפּעראַטור, דעם אויווען און איבערהויפט פון קאַכען אָדער באַקען.

פאַר גוטער פעיסטרי איז נויטהיג גוטער מעהל. איבער יעדער וויר-טהינ'ס אויווען זאָל זיין אַ פּאָליצע ספּעציעל דאַרויף צו טריקענען מעהל פאַר פעסטרי. וועהרענדר עס ווערט געטריקענט, זאָל מען אַכטונג געבען עס זאָל ניט פּערהאַרטעוועט ווערען. ווען די ווירטהיין האָט זיך איבערצייגט, אַז דאָס מעהל איז שוין גוט טרוקען, דאַן זאָל זי דאָס זיפּען איינמאַל, צוויי מאַל, און אויך פינף מאַל ביז זי איז איבערצייגט. אַז עס האָט מעהר ניט אין זיך קיין צו דיקע טהיילען.

אויב מען קען אויסמידען זאַלץ-פּוטער פאַר פעסטרי, איז זעהר גוט. אַם וועניגסטען זאָל די פּוטער ניט זיין צופיעל געזאַלצען. פּרישע פּוטער איז אַם בעסטען, אָבער מען זאָל אויפּפאַסען די פּרישע פּוטער זאָל אין זיך ניט האַבען קיין פּוטער-מילך.

מען מעג אמאל געברויכען קריסקאָ. אָבער גוטע פוטער איז דאָס בעסטע צו פעסטרי.

פעסטרי זאָל אימער געמאכט ווערען אין אַ קיהלען פלאַטץ אויף אַ מאַרמאָרנעם גלאַטען שטיין. דאָס איז בעסער ווי אַ ברעט.

וואָס וועניגער וואַסער מען געברויכט, ביים אויסמישען, אַלץ בעסער איז עס. ווען מען קאָטשעלט אויס דאָס טייג, זאָל מען עס בעשיטען פון ביידע זייטען מיט מעהל, זאָנסט קומט עס אַרויס גרוי, ווען עס איז אָבגעבאָקען. אַם ווינטער זאָל מען עס מאַכען האַרטער ווי אַם זומער. ווען מען קאָטשעלט אַ אויס, זאָל מען וואָס וועניגער דריקען דעם וואַלגער-האַלץ דאָרויף. מען זאָל דערמיט לייכט אומגעהן.

באַקענדיג אַזעלכע פאַיעס וואו דאָס געפילעכץ קען אַיינגעזאָפּט ווערען אין אונטער'ן טהייל טייג, ווי לעמאָן, קאָסטאַרד אָדער דאָמ-קיין פאַי, איז עס בעסער אויסצולעגען דעם אונטער'ן טהייל טייג אין דער פּאַן און דאָס האַלב אויסבאַקען און דאָן ערשט אַרויפֿלעגען דאָס געפילעכץ. אָבער אום צו פּערהינדערן דאָס טייג זאָל אויפֿ-געהן ווען עס ווערט האַלב געבאַקען, זאָל די קעכין בעשטענדיג דאָס שטעכען מיט אַ גאָפּעל עס זאָל אַרויסלאָזען די אָנגעבלאָזענע לופט. דאָן זאָל מען עס לייכט איבערשמירען מיט איי-ווייסעל.

429. פּאָף פעיסט.

צו יעדען פונט מעהל מיש צו דאָס געלעכעל פון אַן איי, די זאָפּט פון איין לימענע, אַ האַלבען זאַלץ-לעפעל זאַלץ, קאַלט וואַסער און אַ פונט פּרישע פוטער. לעג אַרויף דאָס מעהל אויפֿ'ן ברעט, מאַך אַ לאָך אין מיטען מעהל, אין דעם זאָלסטו אַריינלעגען דאָס איי, די לימענע זאָפּט און דאָס זאַלץ. מיש אַלעס אויס מיט קאַלטעם וואַסער (אייז-וואַכער אום זומער) און מאַך דערפון אַ ווייכעם, ציהענדעם טייג מיט דער רעכטער האַנד, אַרומגעהענדיג אַזוי לאַנגזאַם ווי נאָך מעגליך און ניט צופיעל באַדערן דעם טייג.

דאָן קאָטשעל אויס דאָס טייג, לעג אַריין די פוטער, פון וועלכע די פוטער-מילך איז פּריהער גוט אויסגעדריקט געוואָרען. דאָן בינג אַריבער די עקען ווי דאָס אַלעס צו בעהאַלטען. קאָטשעל אויס עס זאָל זיין אַן אינטש דיק. בינג אַריבער אַ דריטעל און קאָטשעל, דאָן

נאָך אַ דריטעל, ביז אין אלע פיער טהיילען. דאָס קאטשעלען דארף צוויי מאָל ווידערחאַלט ווערען, אָבער, ניט פּערגעסען, אונטערצו-שיטען צו ביסלעך מעהל.

דאן שיט אַריין אַביסעל מעהל אויפ'ן דנאָ פון אַ פענדעל, אָדער גאָר אַ געווענהליכע באַקבלעך, לעג אַרויף דאָס טייג און זאָל עס בלייבען אויפ'ן אייז אַ האַלבע שטונדע. דאן קאטשעלען עס ווידער צוויי מאָל ווי פריהער. לעג עס ווידער אַמאָל אויפ'ן אייז אויף אַ שטונדע, גיב עס נאָך צוויי קאטשעלען, מאַך עס גלייך אין אלע זייטען און עס איז פאַרטיג געברויכט צו ווערען.

אָט דאָס איז דאָס טייג אַם בעסטען פאַר אַ פּאַי, אָדער ווי מען רופט עס אין אידיש, פאַר אַ שטרודעל.

430. מיטעלמעסיגער פּאַף פעיסט.

צו יעדען פונט מעהל לעג אַריין אַכט אונצעס פוטער און פיער אונצעס קריסקאָ, אָדער, ווען מען וויל בלויז פוטער, דאן זאָל עס זיין 13 אונצעס פוטער צוזאַמען. די פוטער זאָל אַריינגעהאַקט ווערען אין מעהל, ניט אַריינגעריבען. דאן זאָל מען דאָס אויסמישען מיט עטוואָס וועניגער ווי אַ פּאַינט וואַסער. לייכט אויסקאטשעלען ביז עס איז אַ האַלבען אינטש דיק. עס זאָל עטליכע מאָל אויסגעקאטשעלט ווערען ביז די גאַנצע פוטער איז אַיינגעזאַפט און אויסגעמישט.

דאָס איז, ווי מען זאָגט, אַ גאַנץ געווענהליכער פעיסטרי טייג.

פּאַף פעיסט בענויטהיגט אַ הייסען אוווען.

431. אַ טייג פאַר אַ פּראַסטען פּאַי.

צוויי קאָפעס פוטער, דריי קאָפעס מעהל. מיט אויס מיט צוויי קאָפעס פאַר אַ ביסקויט טייג און פּערברויך די דריטע קאָפע צום אויסקאטשעלען.

אויב אַ בעל־הבית'טע וויל מאַכען אַ פליישיגען פּאַי, קען זי געברויכען ענטוועדער צוויי קאָפעס קריסקאָ, אָדער גאָר צוויי קאָפעס שמאַלץ. הינהערשמאַלץ איז דאָס בעסטע. קאטשעלען שמאַלץ קומט

נאָך דעם. גענזען-שמאַלץ איז דאָס דריטע אין דער רייהע. ברוסט-
פעט איז דאָס פיערטע.

432. עפעל פּאַי.

זיסע עפעל ווערען ניט גאנץ ווייך אין באַקען אָדער קאָכען. דער-
פאר זאָל מען געברויכען זויערע עפעל, אָדער עפעל, וואָס זיינען זויער-
לעך. זיי זאָלען פריהער אָבגעשוילט ווערען, דאָן צושניטען אין דינע
שטיקלעך.

נאָכדעם ווי די פּאַי-פּאַן האָט געקריגען די ערשטע טייג-דעק,
דאָן זאָלען אַרומגעלעגט ווערען ביי די זייטען פון דער פּאַן שטיקלעך
עפעל איינס נעבען אנאָנדער, און דערנאָך קען מען אָנפילען די גאנצע
פּאַן, און צודעקען מיט דער צווייטער טייג-דעק. דאָס זאָל גוט
בעדעקט ווערען מיט צוקער, אויף דעם לעגט מען אַרויף ענטוועדער
קליינע שטיקלעך פּוטער, אָדער, ווען עס איז פליישיג, קליינע שטיק-
לעך פעט. איבער דעם זאָל מען איבערשיטען אַביסעל אָנגערעבענעם
נאָטמעג. טונק נאָכהער אַיין ביידע פינגער אין וואַסער און בעשפּרייז
דעם פּאַי. אָבער ניט צופיעל. שמעל עס באַקען אין אַ שנעלען אויווען.

אין עפעל-פּאַי קען מען אַריינלעגען אַביסעל לעמאָן-עקסטראַקט
מיט אַביסעל אינגבער. אין אזא פּאַל זאָל מען ניט געברויכען קיין
וואַסער.

אין פריהלינג, ווען די ערשטע עפעל קומען אַרויס, קען מען פון
זיי ניט מאַכען קיין פּאַיעס. מען קען אָבער פון דיעזע עפעל מאַכען
עפעל-זאַפט (סאַס) און אָבצוקערן צום געשמאַק. דערפון קען מען
מאַכען דאָס געפילעכץ.

433. ענגלישע פּרוכט פּאַיעס.

פּאַיעס אין ענגלאַנד, ווערען געמאַכט אין פּוּדינג-פּאַנען, אָהן
אַן אונטערדעק פון טייג. אַנשטאָט דעם לעגט מען אַ שטיקעל טייג
אַרום דער פּאַן, מען פילט אָן די פּאַן מיט פּרוכט און דאָן לעגט
מען דאַרויף אַ טייג-דעק. דאָס זאָל מען סערווירען ענטוועדער מיט

געקאכטען קאסטארד אָדער דיקע סמעטענע און דאָס איז אויס-
געצייכענט.

טשערריעס, ראסבעריעס, און רויטע קאָרנענטס, פלוימען און אלע
ארטען פיטשעס, זיינען אויסגעצייכענט פאר אזא צוועק.
דיעזע פאיעס ווערען אימער סערווירט מיט לעפעל, ווייל זיי
זיינען ניט שטייף גענוג.

434. טשעררי פאי.

איהר זאָלט קיינמאָל ניט פרובירען באַקען אנדערע, אויסער זוי-
ערע טשערריעס. עס איז בעסער ניט אַרויסצונעהמען די ביינדלעך
(קערענדלעך). די אונטער-דעק זאָל פריהער גוט אויסגעשמירט ווערען
מיט איי-ווייסעל. דאָן זאָל מען אויסלעגען די טשערריעס, אַרויפ-
לעגען די דעק, אַרויפשיטען היבשלעך צוקער און באַקען.

435. קאָקאָ-נוס פאי.

לעג אַריין טהעע אָדער פריש-אַנגערעכענע קאָקאָ-נוס אין אַ קאווע
קאָפע און פיל דאָס אָן מיט מילך. מיש אויס צוויי עס-לעפעל מעהל
בעזונדער מיט אַ קאָפע מילך און לאָז עס קאָכען ביז עס ווערט גע-
דיכט. לעג אַריין אַ טהעע-לעפעל פוטער ווען עס איז נאָך וואַרעם.
ווען עס קיהלט זיך אָב, לעג אַריין די גוט-צושלאַגענע געלעכלעך פון
צוויי אייער, אַביסעל מעהר ווי אַן עס-לעפעל צוקער. מיש אַלעס גוט
אויס מיט'ן קאָקאָ-נוס און דאָן איז דאָס פאַרטיג אָנצופילען דעם פאי.
מאָך אַ מערינג (mringue) פון די ווייסלעך זיי צושלאַגענדיג
מיט דריי עס-לעפעל מעהל-צוקער. ווען דער פאי איז פאַרטיג אָב-
געבאַקען, דאָן זאָל מען דעם מערינג אויסשפרייטען פון אויבען, דאָן
זאָל מען עס אַריינשטעלען צוריק אין אויווען ביז עס ווערט אַביסעל
ברוי.

מען קען דיעזען פאי באַקען בלויז מיט אַן אונטערשטע דעק אָהן
מערינג און דער קאָקאָ-נוס איז אויסגעצייכענט אויך אָהן דעם.
יעדע ווירטהין, וואָס וויל מאַכען אזא פאי, זאָל עפענען דעם

קאָקאָדנאָס, אַברייניגען פון דער שְׁאָלאַכזי און איהר איינווייקען איבער
נאַכט. דאָס איז דאָן ווייך און געשמאַק צום עסען.

436. קרענבעררי פּאַי.

דעמפּף אַ האַלבעס פונט קרענבערריעס אויף 15 מינוטען אין אַ
פּאַינט וואַסער, לעג צו אַ פּאַינט גראַנולירטען צוקער און לאָז דאָס
קאָכען נאָך 10 מינוטען. לאָזט עס אַזוי אַבקיהלען, ביז עס זעהט
אויס ווי פּרעלעס, אָדער פּערקיהלמע פּישיוויך. דאָן לעגט אויס אַן
אונטערשטע פּאַי־דעק. לעג אַרויף די קרענבערריעס און דעק זיי צו
מיט שטרייפּען פּאַי־טייג. עס זאָל אויסזעהן ווי סטענגעס, הין און הער.
אַזוי ווי די קרענבערריעס זיינען שוין כמעט פּאַרטיג אַבגעקאָכט
פון פּריהער, דערפּאַר איז דער פּאַי פּאַרטיג אַזוי שנעל ווי דאָס טייג
איז דורכגעבאַקען.

437. קאַסטאַרד פּאַי.

לעג אַריין 8 אייער צו אַ קוואַרט מילך. די מילך זאָל זיין פּער־
זיסט און אַבגעבריהט, דאָן זאָל מען עס לאָזען זיך אַבקיהלען איידער
מען טהוט אַריין די אייער. לעג אַריין אַ זאַלץ־לעפעלע זאַלץ און
אַביסעל נאָטמעג. זאָל די פּאַי־דעק ווערען אַביסעל פּערהאַרטעוועט
דורך אַריינשטעלען עס פּריהער אין אויווען אויף דריי מינוטען צום
באַקען. דאָן פּילל עס אָן מיט קאַסטאַרד און שטעל עס באַקען.
צו פּרוּבירען אַ קאַסטאַרד, זאָל מען דריקען לאַנגזאַם ביי די
זייטען. אויב דער קאַסטאַרד ווייזט נאָך מילך, איז ער ניט פּאַרטיג.
אויב ער איז וואַסערדיג, איז ער שוין פּאַרטיג אָדער נאָך מעהר ווי
פּאַרטיג.

438. גוסבעררי פּאַי.

די גוסבערריעס מוזען זיך פּריהער קאָכען, גוט פּערויסען און דאָן
ערשט געברויכען פּאַר די געפּילעכזי אין פּאַי. מען באַקט אַזאַ פּאַי
מיט צוויי דעקען.

439. לעמאן פאי.

לעז אויף דריי עס-לעפעל קארנסטארטש אין דריי עס-לעפעל קאלטעס וואסער. גיס אויף זיי ארויף דריי פולע קאפעס קאכעדיגעס וואסער, דערביי זאל מען ניט פערגעסען צו דערהיטצען די קאפע איי-דער מען פיללט זי און מיט קארנסטארטש, זאנסט וועט עס ניט גוט אויפקאכען און דער סטארטש וועט ניט ווערען געדיכט. לעג צו צוויי פולע קאפעס גראנולירטען צוקער, די צומאלענע שאלאכץ און דעם זאפט פון צוויי לימענעס, און ווען דאס אלעס קיהלט זיך אָב, אַרױנ-לעגען צוויי גוט-צושלאָגענע אייער.

אנשטאָט קארנסטארטש, קען מען אויך געברויכען דריי רויהע קארטאָפּעל צורױבענע.

צורױבענדיג די לימענעס אָדער אַראַנדזשען, זאָל מען אַכטונג געבען, אַז מען זאָל אָנרױבען בלױז דעם געלבען טהױל און קױנעס פון דעם וױסען.

440. פלייש-פאי.

פלייש-פאי קען געמאכט ווערען מיט אָדער אָהן פלייש, מיט אָדער אָהן שאַרפע משקה.

מען קען אין דעם אַרױנלעגען אלע בעקאַנטע פּרוכטען, און מען קען אין דעם אַרױנלעגען בלױז ראָזשױנקעס, עפּעל אָדער צױטראַן.

אויב מען וויל אין דעם אַרױנלעגען פלייש, דאַן מוז דאָס פלייש זײן זעהר פּרױש. יעדעס שטיקעל פעט און בײן זאָל זײן אַרױסגע-נומען, דאָס קאָכען בײז עס ווערט זעהר צאַרט און דאַן צוהאַקען. עס דאַרף ניט זײן צו דײן צוהאַקט. דאָס זאָל אױסגעמישט ווערען מיט די פּרוכטען און ברענדי, עס זאָל אַזױ שטעהן וועניגסטענס 30 שטונ-דען (די אַמעריקאַנער לאָזען עס ניט וועניגער ווי אַ מאָנאַט), דאַן זאָל מען צוגױסען נאָך אַביסעל ברענדי, אײבערקעמטען, אָנפילען דעם פאי און שטעלען באַקען.

441. נאך אַ מײן פלייש-פאי.

צוויי פונט מאָגערעס רײנד-פלייש, אָבגעקאָכט גאַנץ ווײך און

צוהאקט, א האלבעס פונט ברוסט-פעט, אַנדערטהאלבען פונט ראָ-
זשינקעס, איין פונט קאָרענטס, א האלבעס פונט ציטראָן, א האלבען
זיסען עפעל. אלע מינים געווירץ, פעפער און זאלץ אזוי פיעל ווי
מען קען פערברויכען צום גענאנטען פלייש, א האלבען פאיינט מאָ-
לאָסעס און א האלבעס פונט לייכט-ברוינעם צוקער, דריי פאיינט
סיידער און איין פאיינט ברענדי.

(נאָכבעמערקונג: — עס זיינען דאָ נאָך עטליכע מינים פלייש-
פאיעס מיט וועלכע די אמעריקאנער לאָבען זיך זעהר. אָבער מיר
וועלען זיי דאָ ניט דערמאָהנען. אידען וועלען אין זיי געפינען וועניג
וואָס געשמאק. מיר וועלען אַלאָז בעסער איבערגעהן ווייטער).

442. מאַלאַנעס פּאַי.

דריי געלעכלעך פון אייער, איין טהעע-קאָפּע ברוינעם צוקער,
א האלבען נאָטמעג, צוויי עס-לעפעל פוטער, צושלאָג גוט צוזאמען,
מיש אריין איין קאָפּע מאָלאַסעס און דאָן לעג צו די ווייסלעך פון די
אייער, באַק דאָס אויף פעיסטרי-טייג.

די זאָפט פון איין לימענע, וועט דאָס געבען א בעזונדערען טעם.
אויב מען וויל, דאָן קען מען געברויכען סירופ פאַר די עזען
פאַי, וואָס איז נאָך בעסער פון מאָלאַסעס. עס איז א טהייערער מאַכל
פאַר קינדער.

443. פּאַמקין פּאַי.

פּאַמקין (Pumpkin), קירבעס אָדער באַסטאָן, איז בעקאָנט אין
דער גאַנצער וועלט. אָבער די אמעריקאנישע ווירטהין, פערשמעהט
אם בעסטען ווי צו מאַכען דערפון געברויך אין איהר קיך.
פאַר א פּאַמקין-פּאַי בענעהטיגט מען, פאַר אלעמען, א רייפען
קירבים מיט א ריינער און גלאַטער שאָלאַכץ. צושנייד דאָס, נעהם
ארויס די קערענדלעך צוזאמען מיט דעם אינוועניגסטען ווייכען טהייל.
דאָן שייף אָב די שאָלאַכץ פון יעדען שטיקעל בעזונדער, צושנייד דאָס
אין גאַנץ קליינע שטיקלעך. לעג דאָס אריין אין זעהר וועניג וואַסער,
אָדער גראַדע אין אזוי פיעל אום דאָס זאָל ניט צוברענט ווערען. ווען

דאָס ווערט ווייך, זאָל עס צורייבען ווערען מיט אַ גרויסען לעפעל אָדער קאָלאַנדער (colander). צו יעדער קאווע-קאָפּע פּאָמקין לעג אַרײַן פּיער אייער, אײַן פּאַינט מײַלך, דרײַ־פּערטעל עס־לעפעל דזשינדזשער, צוויי עס־לעפעל מעהל, אײַן גײַלל מאָלאָסעס און אַ פּערטעל־פּונט ברוינעם צוקער. ווען מען וויל, קען מען אַרײַנלעגען אײַנגבער אַנשטאָט דזשינ־דזשער, דאָן איז גוט אַרײַנצוגיסען אַ גײַלל ברענדי.

פאַר פּאָמקין פּאַיס זאָל מען, מיט דרײַ מינוטען פּריהער, אָב־באַקען די דעקען און וועהרענד דעם באַקען צושטעכען, כדי זיי זאָלען זיך ניט אויפבלאָזען.

מאָלאָסעס ווערען, מײסטענטהײלס געברויכט, אײַ אַנשטאָט צו־קער, אײַ צו מאַכען טונקעל דעם פּאַי.

444. רהובאַרב פּאַי.

אויב דער רהובאַרב איז יונג און ווייך, דאָן דאַרף מען איהם ניט קאָכען אײדער מען לעגט איהם אַרײַן אין פּאַי.

די דעקען זאָלען אָבגעשמירט ווערען מיט'ן ווייסעל פּון אַן אײ און אַרײַנגעזעצט אין אויווען אויף צוויי אָדער דרײַ מינוטען צו ווערען האַרט אײדער דער רהובאַרב ווערט אַרײַנגעלעגט.

ניט פּערגעסען צו געברויכען אַ סך צוקער מיט'ן רהובאַרב.

ווען די שטעקעלעך, אָדער מיטעלע טהײלען זײנען גרויס, דאָן זאָל מען פּריהער דעמפּפען דעם רהובאַרב.

445. טאַרטס.

דער נאָמען טאַרט בעדייטעט אָפּען, אָדער, בעסער געזאָגט, צו יעדען פּאַי אָדער געבעקס, וואָס ווערט געבאַקען אָפּען, דאָס הייסט, בלויז מיט אַן אונטערשטע דעק.

דאָן זאָל הייסען טאַרט, אַ קלײנער פּאַי.

צו דיזען צוועק זאָל מען אויסקאַטשלען דאָס טײַג זעהר דײַן און אַרײַנלעגען דרײַ רונדען אין דער פּאַן. מען זאָל זיי לײכט צוזאַמענ־דריקען, אײבערהויפּט בײַ די זײטען. דאָן זאָל מען דיזען דעק צושטע־

כען אין מיטען מיט א גאָפעל. פילל עס אָן מיט וואָס די ווילסט און באַק אין אַ הייסען אָדער שנעלען אוווען.
ווען סטראָבערריעס, הייקעלבערריעס אָדער ראַסבערריעס זיינען דאָ, זאָל מען זיי פריהער אַריינלעגען אין אַ כלי, גוט בעשפּרינקלען מיט צוקער, אַריינשטעלען אין אוווען אויף אַ ווילע ביז דער צוקער איז צוגאָנגען, דאָן ערשט זאָל מען דערמיט אָנפיללען די פּאָן מיט דער טייג־דעק און באַקען.
ווען מען בעדיענט זיך אָבער מיט פרעזערווירטע פּרוכטען, דאָן דאַרף מען דאָס ניט טהאָן.

446. טשיז קייק.

טשיז־קייק אָדער קעז־פּאַי זאָל מען אזוי פאַרבערייטען :
צושלאָג אַ פונט פּוטער מיט אַ האַלבעס פונט צוקער, אַריינלעגען די גוט־צושלאָגענע געלעכלעך פון פיער אייער און איין עס־לעפעל מעהל, וואָס מען האָט גוט אויסגעמישט פון פריהער מיט אַביסעל מילך אָדער וואַסער
אין דיעזער פערמישונג זאָל מען אַריינלעגען דעם זאַפט און די אָנגערעבענע שאַלאַכין פון אַ לימענע און ווען דאָס אלעס איז גוט אויסגעמישט, זאָל מען אַריינפיהרען אַ האַלבען פּאַינט מילך וואָס מען האָט דערהיטצט אין אַ דאָבעל־באָילער אָדער אַ כלי וואָס איז גע־שטאַנען אין אַ פּאָן הייסעם וואַסער. דאָן זאָל מען עס מישען ביז עס ווערט געדיכט. די פערמישונג זאָל מען פריהער אַבקהלען איידער מען פיללט דערמיט אָן די פּאָן.

447. לעמאָן טשיז־קייק.

צושלאָג אַ פערטעל פּוטער מיט אַ פונט צוקער, לעג צו די זאַפט פון צוויי לימענעס און די צוריענע שאַלאַכין פון איין לימענע און אָנדערטהאלבען עס־לעפעל קאַלטעם וואַסער.
לעג דאָס אלעס אַריין אין אַ דאָבעל־באָילער און שטעל עס אַרויף אויפ'ן פייער. ווען דער צוקער האָט זיך צושמאַלצען, לעג צו צוויי גוט־צושלאָגענע אייער און מיש ביז אלעס ווערט געדיכט.

דערמיט קען מען מאַכען קליינע פאיעס און מען זאָל דאָס עסען קאַלט. אויב עס איז גוט צוגעדעקט און מען האַלט עס אין דער קיהל, קען עס שמעהן אַ מאַנאַט.

448. פּוּדִינג.

פּוּדִינג, ווען ריכטיג געמאַכט, און צו דער צייט, איז אַן אויס-געצייכענטע שפּייז, און אויך אַ נאַהרהאַפטע שפּייז. די גוטע הויזווירטהין בעגרייפט, אַז קיין ברויט אָדער ברויט-ברעקלעך זאָלען אַרויסגעוואָרפען ווערען, ווייל דיעזעס קען לייכט פּער-ווענדעט ווערען אין אַ גוטען פּוּדִינג. פּוּדִינג פּערלאַנגט אויך געוויסע סאַסען אום צו געבען דעם פּוּ-דינג דעם ריכטיגען און פאַסענדען טעם. מיר וועלען אַלזאָ אָנפאַנגען מיט די סאַסען.

449. געוועהנליכע ברענדי אָדער וויין סאַס.

מיש אויס אַ שטיקעל פּוטער, אַזוי גרויס ווי אַ נוס, מיט אַ קליין-נע קאָפּע צוקער (ברוינער איז דער בעסטער). מיש אַריין אין דעם אַן עס-לעפעל מעהל מיט צוויי עס-לעפעל וואַסער און אַרבייט דערפון אויס אַ גוטע אויסמישונג. דאָן לעג אין דעם אַריין די פּוטער מיט'ן צוקער, און, בשעת מעשה, גיס אַריין אַ האַלבען פּאַינט קאָכעדיגעס וואַסער. קאָך, בעשטענדיג מישענדיג ביז דער סאַס ווערט אַזוי גע-דיכט ווי מאָלאָסעס. גיס אַריין וויין, ברענדי, אָדער לימענע, וואָס דיר געפעלט אַם בעסטען. צו דעם איז אויך גוט אַביסעל סירופּ פון פּרעזערווירטע פּרוכטען.

450. קריעם סאַס.

צושלאָג אַ האַלבע קאָפּע פּרישע פּוטער ביז עס ווערט ווי אַ גוטע סמעטענע. מיש אַריין לאַנגזאַם אַ פּולע קאָפּע מעהל-צוקער, האַלט עס אין שלאָגען די גאַנצע צייט. ווען דאָס איז שוין ווי אַ פּאַלשטענדיגע

סמעטענע, לעג אריין פיער עס-לעפעל גוטען קריעם און א טהעע-לע פעלע וואנילא-עקסטראקט.
אלעס הענגט אָב פון דער סאָס, וואָס זאָל זיין ריכטיג צוקלאַפּט, דאָן איז עס פאַרטיג צום געברויכען.

451. שוים-סאָס.

שוים סאָס אָדער Frothed sauce ווערט אזוי געמאַכט :
לעג אַריין די געלעכלעך פון צוויי אייער אין אַ שיסעל מיט צוויי קליינע לעפעלעך צוקער, די אָנגעריבענע שאַלאַכץ פון אַ לימענע, אַ וויינגלאָז מיט ווייסען וויין און אייניגע טראָפּען וואַנילאַ-עקסטראַקט. לעג אַלעס אַריין אין אַ דאָבעל-באָילער און וועהרענד דאָס שטעהט איבער'ן פייער, זאָל מען דאָס האַלטען אין קלאַפּען ביז עס ווערט אַ גרויסער שוים.
די הויזדווירטהין זאָל אויפפאַסען צו מאַכען דיעזען סאָס ווען דער פּודינג איז פאַלשטענדיג פאַרטיג און באַלד סערווירען, זאָנסט צושמעלצט זיך דער שוים.

452. מאַלאַסעס סאָס.

איין קאָפּע מאַלאַסעס, אַ האַלבע קאָפּע וואַסער, איין עס-לעפעל פּוטער, קאָך צוזאַמען און גיס אַריין אַביסעל וואַנילאַ עקסטראַקט. מען זאָל דאָס סערווירען הייסערהייט מיט דזשינדזשער קיך אָדער אַ טונקלען פּודינג.

453. מלאכים פּודינג.

דער מלאכים פּודינג אָדער Angel pudding ווערט אזוי צו-
בערייטעט :
צוויי אונזעס צוקלאַפּטען צוקער, צוויי אונזעס פּוטער, צוויי אונז-
צעס גוט אויסגעטריקענטעס מעהל, די צוריענע שאַלאַכץ פון אַ לי-
מענע, די געלעכלעך פון צוויי אייער און דאָס ווייסעל פון איין איי-
און אַ האַלבען פּאַינט קריעם. צושמעלץ די פּוטער און דעם צוקער

לאנגזאם איבער'ן פייער. נעהם עס אוועק פון פייער, און ווען דאָס איז שוין באַלד קאַלט, גיס עס אַרויף לאַנגזאָם איבער'ן מעהל מיט שענדיג, כדי עס זאָל ניט ווערען קיין פּערהאַרטעוועטע טהיילען. ווען דאָס איז שוין גוט אויסגעמישט, לעג אַרײַן די לימענע-שאַלאַכץ, די צושלאַגענע געלעכלעך פון די אייער, און צולעצט, פאַר'ן באַקען, דאָס ווייסעל, וואָס זאָל צושלאַגען ווערען אין אַ שויב. גיס דאָס אַרײַן אין 12 קליינע קאַפּעס, זיי אָנפילענדיג בלויז אויף דער העלפּט, באַק אין אַ שנעלען אויווען 20 מינוטען, אָדער ביז דער פּוֹ-דינג קריענט אַ ברוינעם קאָליר. זיי מוזען סערווירט ווערען אויף סאָס און ניט שטעהן פּיעל, זאָנסט פּערליערען זיי זייער ליכטקייט.

454. עפעל שאַרלאַט.

נעהם אַן אַלטע באַק-פּאַן, ווייל דיעזער פּודינג מאַכט אַלעס שוואַרץ. דאָן שײל אָב און צושנייד אין פּערטלען גוטע זאַפּטיגע עפעל. לעג אַרײַן אַ רייע פון זיי אין אַ כלי, בעשפּרענקעל מיט אַביסעל צוקער, וואַרף אַרויף עטליכע שטיקלעך פּוטער, און אַביסעל נאָטמעג, צושנייד זעהר דין עטליכע שטיקלעך ברויט און שמיר זיי אָן מיט פּוטער, דאָן דעק דערמיט צו די עפעל. אזוי לעג רייע נאָך רייע, עפעל און ברויט. די אויבערשטע רייע זאָל זיין עפעל. דעק צו גוט מיט אַ אַנדער כלי אָדער פּאַן און באַק דריי שטונדען אין אַ מיטעל-מעסיג הייסען אויווען. סערוויר עס מיט סאָס.

455. אַלטער בחור פּודינג.

אַלטער-בחור פּודינג, אָדער Bachelor's pudding, ווערט געמאַכט פון פיער אונזעס ברויט-ברעקלעך, פיער אונזעס קאָרענטס, פיער אונזעס עפעל, אַלעס צוזאַמען גוט צוהאַקט, און אויסגעמישט מיט צוויי אונזעס צוקער, דריי גוט-צושלאַגענע אייער און אייניגע טראָף-פּען לעמאָן-עקסטראַקט.

דאָס זאָל מען גוט אויסמישען און אַרײַנלעגען אין אַ פּורעם גוט אויסגעשמירט מיט פּוטער, גוט צובינדען און לאָזען דאָס זאָל זיך קאַכען דריי שטונדען.

456. ברויט פוּדינג.

ברויט־פוּדינג מוז אַרויסקומען גוט און דעליקאַט. דאָס אַלעס גע-
שעהט ווען מען איז פאַרזיכטיג ביי דער צובערייטונג. ווען ניט, קומט
אַלעס אַרויס „מיט דער פוטער אַרונטער“, אָדער, בעסער געזאָגט,
אָהן טעם און אבשייליך.

פאַר אַלעמען זאָל דאָס אַלט־געבאַקענע ברויט זיין ריין. מען זאָל
דאָס שניידען פון אַ גאַנצען לאַבען, אָדער, ווען דאָס איז שוין צו-
שניטען, זאָל עס זיין פריי פון ברעקלעך וואָס האָבען זיך אָן דעם
אַנגעקלעפט. איין שטיקעלע פערשימעלטעס ברויט וועט קאַליע מאַכען
אַ גאַנצען פוּדינג.

אויב דאָס ברויט איז אין טרוקענע פענעצער, זאָל מען אַבשניידען
דערפון די קאָרעס, אָדער דיקען, און דאָס איבעריגע זאָל מען אַיינ-
וויקען אין וואַרעמעס וואַסער, עס אזוי אויסדריקען, אַז דערפון זאָל
אַרויס יעדע פייכטקייט, און דאָן דאָס אויסמישען מיט טרוקענע ברעק-
לעך אָדער קרעקער־דאָסט.

אייער, און צוקער פּראָפּאָרציאָנעל : דאָס הייסט, צו פיער
אייער איין קוואַרט מיִלך מיט וועלכע מען זאָל פערברויכען פיער
אונצעס ברויט ווען עס איז טרוקען. מען זאָל עס אַבצוקערן, צים
טעם, געדענקענדיג, אַז פוּדינג איז זיסער איידער ער ווערט געבאַקען
ווי נאָכדעם.

עס ווערט בעהויפטעט, אַז ניט מעהר ווי אַביסעל נאָטמעג זאָל
מען ניט אַריינלעגען אַלס פלייוואַר. פון דעסטוועגען שאַדעט ניט
אַביסעל אינגבער, אָנגעריבענע לימענע־שאַלאַכץ אָדער אַביסעל וואַ-
נילאַ. עטליכע ראָזשינקעס, מעג מען אויך אַריינלעגען. אָבער קיין
פּרוכט, ווייל דאָס איז ניט גוט.

מען דאַרף בעמערקען, אַז מען געברויכט ניט קיין פוטער, אָבער
די פאַן, וואוהין מען דאַרף אַריינלעגען דעם פוּדינג, זאָל זיין גוט
אויסגעשמירט מיט פוטער.

אויב דיעזער פוּדינג איז פאַרזיכטיג געבאַקען, איז ער איינע
פון די פיינסטע דעליקאַטעסען.

457. ברויט און פוטער פודינג.

צושנייד שטיקער אלטעם ברויט, אונגעפעהר א האלבען אינטש דיק, בעשמיר זיי מיט פוטער, אָבער ניט צופיעל. די פוטער זאָל זיין ווייך גענוג, אַז זיי זאָלען קענען גוט צושמירט ווערען. לעג אויס די שטיקלעך ברויט אין אַ כלי, ווי פאַר ברויט-פודינג, זאָלען זיי ניט ליגען אויפן איבער אַנאַנדער, זאָנדערן איינס נעבען אַנאַנדער. גיס אַרויף קאָסטאַרד געמאַכט פון פיער אייער (גוט צושלאָגען, זאַלי, פיער עסלעפעל לייכטען ברוינעם צוקער און אַ קוואַרט מילך). באַק אין אַ מיטעלמעסיגען אויווען אַ שטונדע. מען דאַרף פון דעם ברויט ניט אָבשניידען. די קאָרעס ווי ביי דעם פריהערדיגען פודינג.

458. קאַבינעט פודינג.

דאָס איז אַ גוטער פלאַן וואו אַהין צו טהאָן אַלטגעבאָקענעם קייס.
לעג אויס רייהען ספּאַנדזש-קייק אין אַ מיט-פוטער-אויסגע-שמירטע פאַן אָדער פורעם. די שטיקלעך קייק דאַרפֿען זיין עפעס ווע-ניגער ווי אַן אינטש דיק. דער קייק זאָל זיין אויפ'ן גאַנצען דנאָ און אַרום די זייטען. אויב זיי ווילען זיך ניט צוקלעפען, געברויך אַביסעל איי-ווייסעל ביי די עקען און דאָס וועט זיי צוזאַמענהאַלטען.
שנייד אָן נאָך אַביסעל קייק, זעקס אָדער אַכט קאָקאָ-נוס מאַ-קאַרונס, אַביסעל ראָזשינקעס, אַ זשמעניע מיט קוררענטס און אַביסעל צוריבענע ציטראָן און לעג דאָס אַריין אין דער פאַן. מאַך אַ קאָס-טאַרד ווי אָנגעצייגט אין נומער 457, גיס עס אַרויף אויפ'ן פודינג, דעק עס גוט צו, שטעל עס אַריין אין אַ פאַן וואַסער און לאָז עס באַקען אויפ'ן אויווען אָדער אין אויווען. אַנדערטהאַלבען שטונדען איז גע-נוג. עס זאָל סערווירט ווערען מיט וויין-סאַס.

459. טשאַקאָלאַט און פיעטש פודינג.

קאָך אָב אָדער דעמפּף אַ קאַן פּיטשעס ביז זיי זיינען גענוג ווייך זיי גוט צו צושלאָגען. אויב זיי זיינען ניט זיס גענוג, זאָל מען צו-

שיטען צוקער. עס זאל גוט צוקאכט ווערען, צומישענדיג אן אונז פוטער. צומאָהל 4 אונזעס טשאַקאָלאַד זיסען אין א פּאָינט מילך און דאָן קאָך עס, מישענדיג ביז עס ווערט זעהר גלאַט. אין דעם זאָל מען אַרײַנלעגען פיער גוט־צושלאָגענע אייער. גיס אַרויף דיעזע פערמישונג אויף די פּיעטשעס, וועלכע זאָלען זיין אין אָרט, גוט אונט־טערגעשמירט מיט פוטער. דאָן באַק אין א מיטעלמעסיגען אויווען, לאַנגזאַם, אונגעפעהר א פערטעל שטונדע.

460. קאָקאָ-נוס פּודינג.

צומיש א פערטעל פונט צומאַלענע קאָקאָ-נוס מיט דריי עס־לעפעל ברויט־ברעקלעך, גוט צומאַהלען, און די זעלבע מאָס פּול־וועריזירטען גראַנולירטען צוקער. לעג אַרײַן א טהעע־לעפעל פוטער, עס זאל זיין גענוג ווייך אז מען זאל עס קענען גוט דורכמישען מיט דעם איבריגען.

לעג אַרײַן א זשמעניע ראָזשינקעס, איבערגעשניטען אין צווייען, און די אָנגערײבענע שאַלאַכץ פון א לימענע. דערהויט א קאָפּע מילך ביז צום קאָך־פונקט און גיס דאָס אַרויף אויפ'ן פּודינג. פריהער זאל מען עס דורכזייען צוזאַמען מיט צוויי גוט־צושלאָגענע אייער. דאָס אַלעס זאל אַרײַן אין דער פערמישונג. בעשפּרינקעל מיט אַביסעל נאָטמעג פון אויבען און באַק אין פאַן אונטערגעשמירט מיט פוטער, צוזאַנצײג מינוטען.

461. קאַללעדזש פּודינג.

צוויי פּולע קאָפּעס איבערגעזיפּטעס מעהל, צוויי פּולע טהעע־לעפעל בייקינג־פּאָודער, איין טהעע־לעפעל זאַלץ, דריי טהעע־לעפעל פוטער, איין קאָפּע צוקער, צוויי אייער, איין קאָפּע זיסע מילך. זיפּ צוזאַמען דאָס מעהל מיט דעם בייקינג־פּאָודער און זאַלץ ; צושלאָג די פוטער און צוקער אין א סמעטענע. דאָן גיס אַרײַן די מילך, מיש אַרײַן דאָס מעהל, און ענדליך די ווייסלעך פון די אייער וועלכע זיינען גאַנץ שטייף צושלאָגען געוואָרען. באַק אין א ניט־טיעפע פאַן. דאָס זאל מען עסען הייסערהײט, מיט לעמאָן אָדער וויין סאַס.

אין אויסזעהן און געשמאק איז קאללערזש פודינג ווי געוועהנ-
ליכער קייק. מען דארף איהם דערפאר אָבפּרוּבירען מיט אַ שטרוי.

462. באַרג-טהוי פּוּדינג.

איין פּאָינט מילך, געלעכלעך פון צוויי אייער, צוויי עס-לעפעל
קאָקאָ-נוס, אַ האַלבע קאָפע ראָללד קרעקער, אַ טהע-לעפעלע לימענע
זאָפט. מיש אַלעס אויס צוזאַמען. באַק אַ האַלבע שטונדע. ווען עס
ווערט פּאַרטיג, בעדעק מיט אַ פּראָסטינג פון די ווייסלעך פון ביידע
אייער און אַ קאָפע צוקער.

463. דאַמפּלינגס.

ווען מען וויל קאָכען דאַמפּלינגס (dumplings) זאָל מען זיי מאַ-
כען פון ביסקויט מעהל.
קאַטשעל זיי אויס אַ האַלבען אינטש דיק, צושנייד אין פיער-
עקיגע שטיקלעך, לעג אַריין די פּרוכט אין מיטען, וויקעל אַדיכער
דאָס טייג און וויעקעל אַיין דעם דאַמפּלינג אין אַ טיכעל (cloth), ניט
צו פעסט, ווייל מען מוז לאָזען פּלאַטץ דער דאַמפּלינג זאָל אויפגאַנג.
אַזעלכע דאַמפּלינגס דאַרפען קאָכען דריי-פּערטעל שטונדע. מען
זאָל זיי סערווירען אַזוי שנעל ווי זיי זיינען פּאַרטיג, זאָנסט ווערען
זיי צו שווער.
פאַר געבאַקענע דאַמפּלינגס דאַרף מען מאַכען אַ גוטען פּאַי-דעק.

464. עפעל דאַמפּלינגס.

די הויפטזאַך איז, אַז די עפעל זאָלען זיין גוט. דאָן זאָלען זיי
ווערען אויסגעהוילט, אָבגעשיילט און אָנגעפילט מיט צוקער, אינגבער
אַדער לעמאָן-פּליווואָר, אַ קליין שטיקעל פּוטער.
עפעל דאַמפּלינגס זיינען אַם בעסטען ווען מען דעמפּט זיי,
אַבער, אין אַזאַ פּאַל, וועט מען זיי פּריהער דאַרפען קאָכען אַ גאַנצע
שטונדע איידער מען דעמפּט זיי.

465. דזשינדזשער ברויט פודינג.

צוויי קאָפּעס ברויט ברעקלעך, איין קאָפּע מעהל, איין קאָפּע גאָלדענער סירופ אָנגעוואַרעמט, איין האַלבע קאָפּע דינער צוקער, אַ האַלבע קאָפּע קריסקאָ, אָדער דריי־פּערטעל קאָפּע פּוטער, אַביסעל זאַלץ, אַ טהעע־לעפּעלע דזשינדזשער, מיט גוט אויס מיט אַ גוט־צושלאַגענעם איי, קאָך אין אַ פּוטער־פורעם דריי שטונדען און סער־וויר מיט הייסען סאָס.

466. אַ שנעלער פּודינג.

דאָס מאַכט מען ענטוועדער פּון ראַי (קאָרן) מעהל, אָדער גאָר פּון אינדיען פּלאַוער (געלע מעהל). ווען דאָס ווערט געמאַכט פּון ראַי־מעהל, אייער און מיִלִך, הייסט עס אַ „מינוטען־פּודינג“.

פאַר אַלעמען דאַרף מען האָבען פאַרטיג וואַסער, וואָס האַלט גוט אין קאָכען. מיט אויס פינף אָדער זעקס עס־לעפּעל געלעס מעהל מיט קאַלטעס וואַסער און מאַך פּריהער אַ ווייכען פּאַפּ. דאָן גיס צו לאַנגזאַם פּון דעם הייסען וואַסער ביז אַלעס זעהט אויס ווי איין פּליסינקייט. דאָן שיט אַריין דאָס מעהל אין קאָכעדיגען וואַסער און מיט אַזוי לאַנג ביז עס ווערט געדיכט. דאָן נעהם אַביסעל טרוקענעס מעהל און שיט אַריין, דורך די פינגער, לאַנגזאַם. מען דאַרף דאָס קאָכען אונגעפּעהר צעהן מינוטען און עס דאַרף ווערען אַזוי האַרט, אַז מען זאָל עס קוים קענען מישען.

דאָס קען מען עסען מיט מאַלאַסעס אָדער מיפּעל סירופּ.

(נאַכבעמערונג : מיר גיבען דאָ די פּאַלשמענדיגע פּאַרשריפט לויט די אַמעריקאַנישע קאָך־ביכער. אין דער ווירקליכקייט אָבער, זיי־נען מאַנכע אירדישע פּרויען בעסער בעקאַנט מיט דיעזער אַרט קאָכען.)

די אַמעריקאַנישע רופּען עס פּודינג, און אויף אירדיש הייסט עס מאַמאָליגע, ווען עס איז געמאַכט פּון געלע מעהל, און לעמעשקע, ווען עס איז געמאַכט פּון רעטשענע מעהל. און אַזוי ווי אי אַ מאַמאָליגע, אי אַ לעמעשקע, מווען געקאָכט ווערען מעהר ווי צעהן מינוטען. דער־פאַר דענקען מיר, אַז די אירדישע פּרוי קאָכט עס בעסער לויט איהר

אייגענע מעטהאָדע, אָדער לויט דער מעטהאָדע וואָס מיר האָבען שוין פריהער אָנגעוויווען).

467. געבאָקענער אינדיאַנישער פּוּדינג.

בריה אָב אַ האַלבע קוואָרט מילך, און גיס דאָס אַרויף אויף פיער עס-לעפעל קאָרן-מיעל (געלע מעהל), לעג צו אַ טהעע-לעפעלע זאָלץ און אַ קליינע קאָפע מאָלאַסעס, אַ טהעע-לעפעלע פוטער און אַ פולע טהעע-לעפעלע פולוועריזירטען אינגבער אָדער אַ האַלבעם טהעע-לעפעלע דזשינדושער.

עס איז גוט איבערצולאָזען אַ קאָפע מילך פון אָנפאַנג אָן און אָבגעקיהלטערהייד עס אַרויפגיסען אויפ'ן פּוּדינג איידער מען שטעלט איהם אַרײַן אין אויווען.

מען מעג אַריינלעגען ראָזשינקעס אין דיעזען פּוּדינג. באַק אַ פאַלשטענדיגע שטונדע, און אויב דער אויווען איז ניט הייס גענוג, זאָל עס באַקען אַ שטונדע און אַ האַלב. די פּוּדינג ווערט ניט קאַליע פון צופיעל באַקען, סיידען ער איז פערברענט.

468. איטאַליענישער פּוּדינג.

לעג אַרײַן צוויי אונזעס צוקער און פיער עס-לעפעל וואַסער אין אַ געגלעזטער סאַס-פאַן.

ווען דאָס האָט אויפגעקאָכט, וואַרף אַרײַן אַ קוואָרט עפעל, וואָס איז פריהער אויסגעהוילט און אָבגעשטײלט געווירען, אָבער ניט צו-שניטען. קאָך ביז עס ווערט ווייך. לעג אַרײַן פיער עס-לעפעל קרעקער-דאָסט אָדער ברויט-ברעקלעך אין פיער עס-לעפעל מילך און לעג צו די גוט-צושלאָגענע געלעכלעך פון צוויי אייער. מיט גוט אויס.

לעג אַרײַן די עפעל אין דער באַקפאַן און איבער דעם דעם קרעקער-דאָסט מיט די אייער. מיט אויס ביז עס ווערט גוט טרוקען, זעטץ אַרײַן די פאַן אין אויווען אויף צוויי מינוטען. צושלאָג די ווייס-לעך פון די אייער ביז זיי ווערען אַ דינער שוים, דאַן בעשפרענקעל זיי מיט איין אונז מעהל צוקער, אָבער צושלאָג זיי ניט מעהר.

לעג אריין די פאן צוריק אין אויווען אויף איין מינוט אום די ווייסלעך זאלען זיך זעמצען. מען קען דאָס עסען היים אָדער קאַלט.

469. לעמאָן פּוּדינג.

אַ פּערטעל פּונט קריסקאָ, אָדער עטוואָס מעהר פּוטער, אַ האַל-בעס פּונט ברויט-ברעקלעך, פּיער אונצעס צוקער, די זאַפט פּון צוויי לימענעס אָדער איינע אַ גרויסע, אַ צוריבענע שאַלאַכץ, און צוויי אייער. מען דאַרף דאָס גוט קאַכען און סערווירען מיט פּוּדינגסאַס. מען קען עס אויך באַקען און אַריינמישען קאַרענטס.

470. מאַקאַראַני פּוּדינג.

קאָך אַב פּיער אונצעס מאַקאַראַנים און צוויי קאַפעס מילך. מאַך אַ קאָסטאַרד מיט דריי אייער, גוט צושלאַגען, אַ קאַפע מילך און צוקער צום טעם. שמיר גוט אויס די פאן מיט פּוטער, לעג אריין די מאַקאַראַנעס און גיס אַרויף דעם קאָסטאַרד. זאָל עס באַקען אַ האַלבע שטונדע.

ווען מען וויל, קען מען קאַכען די מאַקאַראַנעס אין שערי-וויין. אנשטאַט אין מילך, און מען קען אויך אַריינלעגען אַביסעל דאָזשיני-קעס פאַר'ן באַקען.

אויב מען וויל האַכען זי:הר אַ רייכען פּוּדינג, קען מען דאָן צודעקען מיט איין דעק פּאַף-פּעיסט. אין דיעזען פאַל זאָל דער קאַס-טאַרד זיין רייכער, דאָס הייסט, מען זאָל געברויכען זעקס אייער אַנ-שטאַט דריי.

471. מאַרלבאָראַ פּוּדינג.

רייב אָן זעקס זויערע עפעל, נאַטירליך נאַכדעם ווי זיי זיינען אַבגעשוילט און אויסגעהוילט געוואָרען. מיש אין זיי אַריין די אַנ-געריבענע שאַלאַכץ פּון אַ האַלבע לימענע און דעם גאַנצען זאַפט, זעקס אונצעס פּוטער און די זעלבע קוואַנטיטעט פּוּלועריזירטער צוקער און

זעקס גוט-צושלאָגענע אייער. דעק צו מיט א פאָף-פּעיסט דעק און באַק
 ביז די דעק איז פאַרטיג.
 אַנשטאָט עפעל קען מען אויך נעהמען אירגענד א גוטען אייג-
 נעמאַכטיג, אָדער גאָר קעננד-פּיעטשעס.

472. מאַרמאָלאַד פּוּדינג.

מאַך א גוטען ביסקיט-טייג און צושנייד עס אין רונדע שטיקלעך,
 א האַלבען אינטש דיק, וואָס זאָל אַריינפאַסען אין א גוט מיט פּוטער
 אויסגעשמירטען פּורעם. עס זאָל געלעגט ווערען איין רייע טייג,
 דאַרויף זאָל מען אויסשפּרייטען מאַרמאָלאַד, דאָן וויעדער טייג, ביז
 די פּאַן ווערט פול. דאָס מוז מען גוט צודעקען עס זאָל זיך דעמפּפען.
 אַנשטאָט מאַרמאָלאַד איז גוט אירגענד אַן אייגעמאַכטיג, פּיעטש-
 מאַרמאָלאַד איז דאָס בעסטע.

473. מינוטען פּוּדינג.

גיס אַרײַן אַנדערטהאַלבען פּאַינט מילך אין א דאָבעל באַילער.
 מיש אויס פינף גרויסע עס-לעפעל ווייצען-מעהל מיט א האַלב-
 פּאַינט מילך, א טהעע-לעפעלע זאַלץ און א האַלב אָנגערײבענע נאָטמעג.
 ווען די מילך האָט אויפגעקאָכט, מיש אַרײַן דאָס מעהל מיט דער
 מילך. זאָל דאָס אַלעס אויפקאָכען איין מינוט. האַלט אין איין מיטען.
 נעהם עס אַרונטער פון דעם פּײער און לאָז עס ווערען לאָו-וואַרעכ.
 דאָן לעג צו דריי גוט-צושלאָגענע אייער, שטעל עס אַוועק איבער דעם
 פּײער און מיש אַזוי לאַנג ביז עס ווערט געדיכט.
 מען זאָל עס ניט לאָזען קאָכען נאָכדעם ווי די אייער זײנען צײניג-
 געמישט געוואָרען. סערוויר מיט סאָס אָדער מיט מעהל-צוקער.

474. מאַלאַסעס פּוּדינג.

מאַך א דעק ווי פאַר לעמאָן-פּוּדינג. קאַטשעל עס אויס א האַל-
 בען אינטש דיק. שפּרייט אויס דאַרויף ניו אַרלינס מאַלאַסעס, מײפעל
 אָדער אַנדערן סירופ און לאָז איבער בײ די עקען אַביסעל פּלאַטיג.

דאן ראָלל עס צוזאָמען ווי אַ בייגעלע. מאַך צו אָדער קלעפּ צו גוט די עקען. בינד אַיין דעם פּוּדינג אין אַ טוך און לאָז עס אַרײַן אין קאָכעדיגעס וואַסער.

דאָס דאַרף קאָכען צוויי שטונדען. סירופּ איז בעסער ווי מאַך-לאָסעס פאַר אזא פּוּדינג. דער סירופּ זאָל גאַנץ דין אויסגעשפּרייט ווערען.

475. קענימין פּוּדינג.

קאַטשעל אױס זעקס סאָדא אָדער מילך קרעקערס זעהר דין. לעג צו די געלעכלעך פון דריי אײער גוט צושלאַגען, צוקער צום טעם און אַ קוואַרט מילך. לעג צו די צורײבענע שאַלאַכץ פון אַ לעמאָן. געברויך דאן די ווייסלעך פון די אײער אַלס אַ פּוּדינג.

476. רייז פּוּדינג נומ. 1.

וואַש אײבער אַ קליינע קאָפע רייז. די וואַסערן זײנען פּאַזיטיוו נױטהיג. דאן שטעל זיי קאָכען אין אַ קוואַרט וואַסער. ווען זיי זײנען שוין באַלד פאַרטיג, נעהם זיי אַוועק פון פּײער און זײע זיי גוט אָב. לעג אַרײַן די געקאָכטע רייז אין אַ באַק-פּאַן גוט אויסגעשמירט מיט פּוטער און מיש אױף אַרײַן אַ שטיקעל פּוטער אין דער רייז. נים אַרויף אַ קאָסטאַרד געמאַכט פון פּײער אײער, אַ פּאַינט מילך, צוקער צום טעם און אַביסעל צומאַלענעם נאָטמעג. אַ האַלבע קאָפע ראָזשינקעס, צושניטען אױף העלפט, זאָל אַרײַנגעלעגט ווערען. באַק די פּוּדינג אונגעפּעהר דריי-פּערטעל שטונדע.

477. רייז פּוּדינג נומ. 2.

וואַש די רייז ווי פּריהער און לעג זיי אַרײַן, נים געקאָכט, אין אַ באַק-פּאַן אויסגעשמירט מיט פּוטער. לעג צו אַ האַלבען אונץ פּוטער, צוויי עס-לעפעל לײכט-ברױנעם צוקער, אַביסעל צורײבענעם נאָטמעג און אַ קוואַרט מילך. באַק אין אַ לאַנגזאַמען אױווען בײנאַהע צוויי שטונדען.

פיעלע האָבען ליעבער דיעזען פודינג ווי יענעם וואָס האָט אייער
און פרוכט. עס איז אַ גוטער און געזונטער פודינג און די ריין, אזוי
געקאָכט, קלעפט זיך אַט אזוי ווי די פריהעריגע.

478. סאַמאָ פודינג.

קאָך דריי פולע עס־לעפעל סאַמאָ אין אַנדערטהאַלבען פאַינט
מילך, ביז די סאַמאָ ווערט פאַרטויג. דאַן לאָז די סאַמאָ אין די מילך
דעמפּפּען, אָדער לייכט קאָכען, אַ צעהן מינוטען. דאַן נעהם עס אַרונ־
טער פון פייער און לאָז עס זאָל זיך אַביסעל אַבקיהלען ; דאַן לעג
צו דריי גוט־צושלאַגענע אייער, זאַלץ און צוקער צום טעם. אויך אַן
עס־לעפעל פוטער.

לעג אַריין אַביסעל נאָטמעג, לעמאָן עקסטראַקט אָדער וואַנילאַ.
לעמאָן עקסטראַקט איז, ווי געוועהנליך, דער פאַסענדער פלייוואָר
דערצו.

479. טאַפּיאַקאַ פודינג.

טאַפּיאַקאַ זאָל מען אימער איינווייקען איבער נאַכט.
דאַן נעהם דריי אונצעס טאַפּיאַקאַ און לעג אַריין אַ קוואַרט מילך.
עס ניט לאָזען קיינמאָל שטאַרק קאָכען, זאָנדערן אזוי לאַנגזאַם ווי
נאָר מעגליך.

דאָס איבעריגע קען מען מאַכען ווי מיט סאַמאָ פודינג.

480. מערקישער פודינג.

אַ האַלבען פונט איינפאַכעם גוטעם רינד־פעט, אַ האַלבען פונט
ברויט ברעקלעך, אַ האַלבען פונט גוטע מערקישע פייגען, איין אונץ
מאַנדלען, צוויי אייער, אַביסעל נאָטמעג, זעקס אונצעס בריונעם
צוקער.

די פייגען, מאַנדלען און פעט זאָלען צוהאַקט און גוט אויס־
געמישט ווערען. דאַן מיש אויס אַלעס צוזאַמען. קאָך עס פיער שטונדען.
איין אַ פאַן. מען קען עס שטעלען צום טיש מיט אָדער אַהן סאָס.

481. קארטאָפּעל פּוּדינג.

נעהם פיער קארטאָפּעל, באַק זיי פריהער גוט אָב אין אויווען, נעהם זיי דאָן אַרויס, שייל זיי אַרום, צורייב זיי גוט, גיס אַרײַן פיער געלעכלעך פון אייער, גוט צושלאָגען, פיער לעפעל פעט, אָדער, ווען פאַרעווע, קריסקאָ, און, ווען מילכיג, פוטער. דאָן אַביסעל זאַלץ צום טעם. דאָס דאַרף גוט אויסגעמישט ווערען.
אין דערזעלבער צײַט צושלאָגט מען די פיער ווייסלעך אויף אַ שויס, און מען מישט עס נאָכהער אַרײַן אין די קארטאָפּעל.
מען מעג עס אויף דורכקנעמען מיט דער האַנד.
ווען אַלעס איז פאַרטיג, שטעלט מען אַרויף אַ פּאַן, גוט אונטערגעשמירט, מען לעגט אַרײַן דעם פּוּדינג און מען שטעלט איהם באַקען.

482. לאַקשען פּוּדינג.

פאַר אַלעמען מוז מען מאַכען לאַקשען.
דערפאַר זאָל מען נעהמען צוויי אייער, אַ האַלבען גלאָז וואַסער און פערקנעמען מיט מעהל האַרטעם טײַג. דערפון אויסוועלגען אַ בלעטעל לאַקשען, דאָן זיי לאָזען גוט אויסטריקענען, נאָכהער צו-שניידען אויף לאַקשען און זיי אָבקאָכען.
דאָס וואַסער זאָל מען אַבזײען, אַרײַנלעגען אַביסעל פעט, אַביסעל זאַלץ, אַרײַנשלאָגען דריי אייער, אַרײַנשיטען אַ האַלבע קאָפּע צוקער, אַרײַנמישען אַ פערטעל פונט אָנגגעריבענע קאָקאָ-נוס און דאָס אויס-מישען.
דאָן זאָל מען הייס מאַכען אַ פּאַן, אַרײַנלעגען אַביסעל פעט, דאָס אויפּוואַרמען גוט, אַרײַנלעגען דעם פּוּדינג און אַרײַנשטעלען אין אַן אויווען עס זאָל זײַך אויסבאַקען.
ווען דאָס איז שוין אויסגעבאַקען, זאָל מען מאַכען אַן אייסײַנג פון צוויי ווייסלעך פון אַן איי, צוויי עס-לעפעל צוקער און אַ לעפעלע וואַנילאַ. דערמיט בעגיסען דעם פּוּדינג און אַרײַנשטעלען אין אויווען אויף עטליכע מינוטען.

483. מעהרען פוּדינג.

רייניגט אָב פיער מיטעלמעסיגע מעהרען, קאָכט זיי אָב, דאָן צור-
רייבט זיי אויפ'ן ריב-אייזען, דריקט זיי אויס און מישט זיי גוט דורך
מיט פיער לעפעל צוקער, פיער עס-לעפעל פעט, און פיער אייער.
דאָן נעהמט צוויי גרויסע לעפעל מעהל, א לעפעלע בייקינג-
פאודער, אביסעל זאלץ, אביסעלע ציעמרונג און מישט עס דורך מיט
די מעהרען. גיסט אריין צוויי עס-לעפעל פעט אין א פוּדינג-פאָן,
מאכט דאָס גוט הייס, לעגט ארויף דעם פוּדינג און שטעלט אריין אין
אויווען עס זאָל זיך גוט אויסבאָקען.
ווען דאָס איז פארטיג, זאָל מען עס בעשיטען מיט צוקער און
אביסעל ציעמרונג און וויעדער אוועקשטעלען אין אויווען אויף עט-
ליכע מינוטען.

484. געוועהנליכער שטרודעל.

2 גלעזער מעהל, 1 איי, 3 לעפעל שמאלץ, 1 לעפעל צוקער,
1 קאָפע וואַסער, אביסעל זאלץ און פערקנעט דאָס, אָבער ניט צו
האַרט.
דאָן נעהמט אַ גלאָז צוקער, אַנדערטהאַלבען לעפעל ציעמרונג
און אַ שטיקעל טרוקענעם ברויט. צורייבט דאָס און מישט איבער גוט
צוזאַמען.
צושניידט דאָס טייג אויף 7 שטיקלעך און מאכט דערפון
בלעטלעך. נעהמט אַ בלעך, בעשמירט מיט פעטס, לעגט אַרויף איין
בלעטעל, בעשמירט דאָס מיט פעטס, און בעשיט מיט דעם געמישעכץ
פון ציעמרונג מיט צוקער. לעגט אַרויף אַ צווייטעם בלעטעל, בעשמירט
וויעדער מיט פעטס, נעהמט צוויי אונזעס זיסע און ביטערע מאַנדלען,
צורייבט זיי גוט, מישט איבער מיט צוקער און בעשיט דאָס צווייטע
בלעטעל. לעגט אַרויף דאָס דריטע בלעטעל, בעשמירט מיט פעטס
און דאָן מיט דעם געמישעכץ פון ציעמרונג און צוקער. נעהמט אַ
האַלבעם פונט ראָזשינקעס אָהן קערנער, וואַשט זיי איבער ריין און
שפרייט זיי אויס אויפ'ן דריטען בלעטעל.
דאָן לעגט אַרויף דאָס פיערטע בלעטעל, בעשמירט עס גוט מיט

דושעללי, אָדער איינגעמאַכטן ; נעהמט אַ פערטעל פונט ציטראָן, צוברעקעלט עס אויף קליינע שטיקלעך און שפרייט עס אויס אויף דער דושעלי, נאָכהער צודעקען מיט נאָך אַ בלעטעל, בעשמירען מיט פעטס און דאָן בעשיטען מיט ציעמרונג און צוקער. אויפ'ן פינפטען בלעטעל זאָל מען אָנרייבען די שאַלאַכין פון אַ לימענע אויף אַ ריב־אייזען און איבערשפרייטען. אויף דעם אויסדריקען די זאפט פון דער לימענע דאָן לעגען דאָס זעקסטע בלעטעל און בעשיטען מיט צימרינג און צוקער. אַרויפלעגען דאָס לעצטע בלעטעל, וויעדער בעשמירען מיט פעט און אויסשפרייטען מיט צימרינג און צוקער.

ווי דאָס ווערט פאַרטיג, זאָל מען עס, פאַרזיכטיג, צושניידען אויף פיער־עקיגע שטיקלעך, אַריינשמעלען אין אויווען און גיט אויסבאַקען.

די הויז־ווירטהין זאָל אויפפאַסען אַז איידער זי געהט מאַכען אַזאַ שטרודעל, זאָל זיין אַלעס צובערייטעט צו דער האַנד, כדי מען זאָל ניט דאַרפען וואַרטען ביז יעדער אַרטיקעל בעזונדער ווערט פאַרטיג.



485. גרינצייגען.

דער מענש איז אן אמניווארום אנימאל, אָדער אַ חיה וואָס עסט
אלעס, אי פלייש, אי וואָס די ערד פראָדוצירט.

אָבער עס איז ניט ווייל ער וויל, עסט ער אלעס, נאָר ווייל ער
מוז אלעס עסען. אזוי וויל די נאטור.

דער מענש מוז עסען גרינצייגען, ווייל דאָס איז נוטהיג צו דער
עקזיסטענץ פון זיין קערפער.

אָבער גרינצייגען קען דער מענש ניט עסען רויהערהייט, און
קאָכען גרינצייגען מוז מען וויסען ווי אזוי. אָט וועגען דעם וועלען
מיר יעצט ריידען.

די הויזווירטהין זאָל וויסען, אז אירגענד אַן עסען, אָהן גרינד-
צייגען האָט ניט פיעל ווערטה. דערפאר זאָל זי אין זינען האָבען,
אז זי דארף צוברייטען גרינצייגען, נאָר די הויפזאך איז, זי זאָל
וויסען ווי דיעזע צו צוברייטען.

מיר וועלען דאָ געבען אייניגע זעהר־איינפאכע רעגעלען, וואָס
וועלען זיין גרינג צו געדענקען. צום ביישפיעל : גרינצייגען וועלכע
וואַסען איבער דער ערד, אָדער אויף דער ערד, זאָלען צוגעשטעלט
ווערען אין קאָכעדיגעס וואַסער. יענע וואָס וואַסען אין דער ערד,
אין קאלטעס וואַסער. איין אויסנאָהמע צו דעם רעגעל, זיינען קאר-
טאָפּעל, ווען זיי זיינען רויה, דאָן זאָל מען זיי צושטעלען אין קאָ-
כעדיגעס וואַסער.

עס איז אונגעליך צו געבען אַ פאָזיטיווע בעשטעטיגטע רעגעל
ווי לאַנג יעדע גרינצייג בעזונדער דארף זיך קאָכען. דער בעסטער וועג
אויסצוגעפינען אויב זיי זיינען פארטיג, זאָל מען זיי פרובירען און
זעהן אויב זיי זיינען ווייך גענוג.

יעדענפאלס וועלען מיר געבען אַ טאָבעלע פון די געווענהליכע
דורכשניטליכע רעגעלען :

אספאראגוס, 20 מינוטען.
 ארטיטשאָוקס (Artichokes), 20 מינוטען.
 לאמע ביענס (גרויסע פאסאָליעס), א האַלבע שטונדע ביז 45 מינוטען.
 סטרינג ביענס, אויב צוהאַקט, 40 מינוטען ; אויב איבערגע-
 בראַכען, 40 מינוטען.
 ביטס (בוריקעס), א שטונדע אום זומער, 2 אָדער 3 שטונדען אום
 ווינטער.
 קרויט, אויב צושניטען בלויז אין פערטלען, 25 מינוטען אום
 זומער ; א גאַנצע שטונדע אום ווינטער.
 סעלערי (צעלענע), א האַלבע שטונדע.
 קאליפלאָוער (Cauliflower), א האַלבע שטונדע ביז 45 מינוטען.
 מעהרען, 45 מינוטען אום זומער ; א שטונדע אום ווינטער.
 גרינער קאָרן („האַט קאָרן“), 20 ביז 25 מינוטען.
 ציבעלעס, א שטונדע.
 אָיסטער פלענט (פּאַטלעזשאַנעס), 25 מינוטען.
 ארבעס, 20 ביז 25 מינוטען.
 קארטאָפּעל, 20 מינוטען ביז א האַלבע שטונדע.
 ספינאַטש (ספינאַט), 40 מינוטען.
 טוירניפּס (קירביס), 45 מינוטען אום זומער, א שטונדע אום
 ווינטער.
 די בעסטע גרינצייגען ווערען אַם איינפאַכסטען געקאָכט.

486. אַרטיטשאָוקס.

דיעזע זאָל מען אָבשיילען און אַרײַנוואַרפען אין וואַסער, וואו
 עס זאָל זײַן אַ האַלבע קאָפּע סײַדער־עססיג, כדי די אַרטיטשאָוקס
 זאָלען ניט ווערען שוואַרץ.

487. אַספּאַראַגוס.

דער אַספּאַראַגוס מיט ווייסע שטעקעלעך איז, ווי געוועהנליך,
 דער בעסטער. מען דאַרף אימער פּרובירען מיט'ן נאָגעל, אויב די

שטעקלעך זיינען צו הארט, זאל מען ניט קויפען. אויב די עקען פון די שטעקלעך זעהען אויס טונקעל און טרוקען, איז דאָס פערלעגענער אַספּאַראַגוס.

די זאפטיגע און פרישע שטעקלעך זאלען צוזאמען געבונדען ווערען און אריינגעשטעלט ווערען אין א טיעפער סאָס־פּאַן, כדי אפילו די שפיטצען זאלען קענען געדעמפּט ווערען און דאָך זיך ניט אַנריהרען אָן וואַסער. דאָס זאל מען סערווירען אויף טאָאסט מיט פוטער.

488. באַסטאָן געבאַקענע פּאַסאַליעס.

דאָס איז אַ ריינער אַמעריקאַנישער מאַכל, און אז מען מאַכט עס גוט, איז עס אַן אויסגעצייכענטע ביליגע, אָבער נאַהראַפּטע שפּייז. ווייך איין אַ קוואַרט ווייסע פּאַסאַליעס איבער נאַכט אין קאַלטעס וואַסער. גאַנץ פּריה זאל דיעזעס וואַסער אויסגעגאָסען ווערען, די פּאַסאַליעס דורכגעוואַשען און צוגעשטעלט קאָכען.

זיי זאלען אזוי לאַנג קאָכען ביז די הייטלעך הויבען אָן צו פּלאַט־צען. דאָן זאל מען זיי אַרונטערנעהמען פון פייער, אָבזייען און אַרונטערנעהמען די הייטלעך, וועלכע מען קען ניט פּערדייהען.

דאָן זאל מען אַריינלעגען די פּאַסאַליעס אין אַ טיעפער פּאַן, אָדער אין אַ טאָפּ, אַרויפלעגען אַ שטיק גוטעס, געזאַלצענעס ברוסט־פּעט, אָדער אַ שטיק ניט־אויסגעשמאַלצענעס גענוזען־פּעט. אַ פּונט איז די ריכטיגע מאָס. דאָס זאל מען בעשיטען מיט פּעפּער און צולעגען אַ לעפעל מאָלאָסעס. אויף דעם זאל מען אַרויפגיטען וואַסער, גוט צודעקען, און באַקען אין אַן אויווען ניט וועניגער ווי 4 שטונדען.

דאָס הייסט, באַסטאָן בייקד ביענס. ניו יאָרקער בייקד ביענס ווערען אויך אזוי פּאַרבערייטעט, אויסער, וואָס מען באַקט זיי ניט אין קיין טיעפער כלי און איידער זיי ווערען גאַנץ פּאַרטיג, דעקט מען זיי אויף און מען לאָזט זיי ווערען גאַנץ ברוין.

מען קען אויך מאַכען דאָס זעלבע גאָר אָהן פּעט, נאָר אנשטאָט וואַסער געברויכט מען מילך, און מען גיט בלויז אַכמונג עס זאל ניט אויסטריקענען צו שנעל.

489. סטרינג ביענס.

פאר אלעמען זאָל מען ארויסציהען די פּעדים פון די גרינע פּאַסאַליעס (סטרינג ביענס), דאָן זיי איבערברעכען, און אזוי גוט אויס-וואַשען צוויי קוואַרט ביענס, דאָן זיי לאָזען קאָכען אין אַ סך וואַסער 15 מינוטען, אָבזייען און וויעדער אַריינלעגען אין צוויי קוואַרט קאָכעדיגעס וואַסער. דאָס זאָל מען לאָזען זיערען. איידער עס ווערט פּאַרטיג, זאָל מען אַריינלעגען זאַלץ און פעפּער, דאָן אַריינגיסען אַנדערטאַלבען עס-לעפעל פּוטער וואָס מען האָט פּריהער צוריען מיט צוויי עס-לעפעל מעהר און אַ האַלבען פּאַינט זיסען קריעם. אָדער, ווען מען וויל, קען מען אַריינלעגען אַ שטיקעל געזאַלצענעס ברוסט-פּעט נאָכדעם ווי די ביענס ווערען האַלב-פּאַרטיג און נאָכהער אויסקאָכען צוזאַמען. מען קען אויך דאָס ברוסט-פּעט פּריהער קאָכען אַ שטונדע און דאָן צולעגען די ביענס.

סטרינג ביענס איז אַן אויסגעצייכענטעם גרינצייג און איז זעהר געזונד פּאַר'ן מענשען.

אַם בעסטען זיינען די סטרינג ביענס ווען זיי ווערען אַם איינ-פּאַכסטען געקאָכט. דאָס הייסט, בלויז מיט אַביסעל זאַלץ. מאַנכע, וואָס האָבען ליעב זיס, קענען אַריינגיסען אַביסעל צוקער.

490. טרוקענע לאמע ביענס.

טרוקענע גרויסע פּאַסאַליעס (לאמע ביענס), זאָל מען נעהמען אַ קוואַרט און אויסוואַשען אין צוויי וואַרעמע וואַסערן. דאָן זיי איינ-ווייקען אויף דריי שטונדען, אָבזייען און שטעלען קאָכען אין גענוג קאָכעדיגעס וואַסער, אַז עס זאָל זיי צודעקען. דער טאָפּ זאָל זיין צו-געדעקט מיט אַ בלעכענעם דעקעל און מען זאָל צוגיסען קאָכעדיגעס וואַסער אזוי שנעל ווי דאָס קאָכט אויס.

אזוי זאָל זיך עס קאָכען, שנעל, אַנדערטאַלבען שטונדען. אזוי דאַרף מען אָבקאָכען לאמע ביענס. יעצט קומט די פּאַר-בערייטונג.

מאַנכע מענשען האָבען ליעב די ביענס אַט אזוי ווי זיי זיינען,

בלויז מיט אַביסעל זאַלץ, און זיי אַרײַנמישען אין אַ זופּ. אַנדערע האָבען זיי ליעב מיט זאַלץ און פעפער, צו עסען טרוקען.

אַ טהײל נעהמען אַרויס די זופּ און אין דיעזער זופּ מישען זיי אַרײַן אַן עס-לעפעל פוטער וואָס איז פריהער דורכגעריבען געוואָרען מיט אַן עס-לעפעל מעהל. דאָס מאַכט אַן אויסגעצייכענטע דרעססינג.

די זעלבע ביענס קען מען מאַכען זײַט מיט איינפאַכען צוקער, מיט מאָלאַסעס, מיט ברוינעם צוקער, אָדער מיט האָניג.

אַם בעסטען איז, ווען מען לאָזט זיי נאָכהער ווערען ברויז מיט דעם צוקער אָדער מיט דעם האָניג.

491. בוריקעס.

מען מוז אַכטונג געבען ניט אַנצושניידען די שמעקעלעך אָדער שטאַמען פון די בוריקעס צו נאָהנט צו די בוריקעס. אויב מען טהוט דאָס, דאָן „בלוטעט“ דער בוריק און פערלירט אויסער דעם קאָליר, אויך דעם טעם. די שטאַמען זאָלען בלייבען וועניגסטענס דריי אינטשעס לאַנג. מען זאָל די וואָרצעלעך אויך ניט אָבברעכען ביז די בוריקעס זיינען אָבגעקאַכט.

בוריקעס קען מען סערווירען אָבגעקאַכט וואַרעמעהייט מיט אַ שטיקעל פוטער און פעפער. אָבער מען קען זיי אויך צובערייטען מיט אַ ביסעל צוקער אַלס אַ צימעס, אָדער צושפייז.

די זעלבע בוריקעס קען מען אויך מאַרינירען און מאַכען סאַלאַד. פאַר אַלעמען מוז מען זיי לאָזען גוט קאַלט ווערען און דאָן זיי צור-האַקען מיט עססיג. מען קען אויך אַרײַנשניידען אַ פּאָאר סלייסעס ציבעלע און עססיג, אָבער איידער מען סערווירט דעם סאַלאַט זאָל מען די ציבעלע אַרויסנעהמען.

492. געקאָכטעס קרויט.

עס זיינען דאָ אונזעהליגע מעטהאָדען ווי צו קאָכען קרויט, אָבער די געזונדעסטע מעטהאָדע איז די איינפאַכסטע.

פאַר אַלעמען זאָל מען אַרונטערנעהמען בלאַט נאָך בלאַט פון דעם

קעפעל קרויט, זיי גוט אויסוואשען, און דאן אריינווארפען בלאט נאָך בלאט אין קאָכעדיגעס וואַסער, און אזוי זאָל עס קאָכען 15 מינוטען. ווען קרויט ווערט אזוי געקאָכט וועט עס זיין ווייך און עס וועט זיך פיהלען דערפון וועניגער גערוך. מען זאָל עס סערווירען מיט אַ ווייסען סאָס געמאַכט אזוי :

איין פּאַינט מילך, אָדער האַלב מילך און האַלב וואַסער ; צוויי עס-לעפעל פּוטער, צוויי פּולע עס-לעפעל מעהל, אַ האַלבען טהעע-לעפעל זאַלץ, אַ האַלבען טהעע-לעפעל פעפּער, די מילך זאָל דער-היטצט ווערען איבער דעם הייסען וואַסער, די פּוטער זאָל מען אַריינ-לעגען אין אַ גראַניט סאָס-פּאַן ביז עס ווערט צושמאַלצען און עס מאַכט בלאָזען. מען זאָל זיין פּאַרוזיכטיג און ניט מאַכען די פּוטער ברוין. אין דעם זאָל מען אַריינלעגען דאָס טרוקענע מעהל און שנעל אָבער גוט אויסמישען. אויף דעם זאָל מען אַרויפגיטען אַ דריטעל פּון דער מילך, דאָס לאָזען אויפקאָכען ביז עס ווערט געדיכט. דאָן נאָך אַ דריטעל פּון דער מילך און לאָזען ווערען געדיכט. מען מוז גוט מישען ביז עס ווערט פּאַלשטענדיג גלאַט. דאָן אַריינגיסען דעם רעסט פּון די מילך. ווידער אויפקאָכען, אויסמישען, אַריינשיטען זאַלץ און פעפּער. אין דיעזען סאָס זאָל געגעסען ווערען דאָס קרויט.

493. געפרעגעלטעם קרויט.

דאָס קרויט זאָל צושניטען אָדער צוהאַקט ווערען גאַנץ דין. דאָס זאָל מען בעזאַלצען און בעפעפּערן, גוט אויסמישען און לאָזען שטעהן 5 מינוטען.

דאָן זאָל מען אויפשטעלען אַן אייזערנעם קעסעל און מען קען געברויכען גוטעס אויסגעשמאַלצענעם ברוסט-פּעט, עופות-פּעט, פּוטער אָדער גאָר קריסקאָ. אַן עס-לעפעל פּון אירגענד איינעם פּון דיעזע פעטען זאָל גוט אויפגעקאָכט ווערען, דאָן זאָל מען אַריינלעגען דאָס קרויט, גוט מישען ביז עס ווערט ווייך. אזוי, הייסערהייט, זאָל עס געגעבען ווערען צום טיש.

אויב מען מאַכט עס מיט קריסקאָ אָדער פּוטער, זאָל מען נעהמען אַ האַלבע קאָפע זיסען קריעם און דריי עס-לעפעל עססיג — דעם עססיג אַריינגיסען נאָכדעם ווי דער קריעם איז גוט דורכגעמישט גע-

וואָרען. דאָס זאָל מען אַרויפניסען אויפ'ן קרויט אזוי שנעל ווי מען נעהמט עס אַרונטער פון פייער. עס איז אַן אויסגעצייכענטע שפייז.

494. רויטעם קרויט.

קלייב אויס צוויי קליינע קעפלעך האַרטעם רויטעם קרויט. שנייד זיי איבער אויף דער העלפט דורכ'ן טשאַקען. דאָן צושנייד זיי אין קליינע סלייסעס. לעג אַריין אין אַ סאָס-פען פוטער, קריסקאָ אָדער פעט. ווען דאָס איז הייס, לעג אַריין דאָס קרויט, אַ טהעע-לעפעלע זאַל, צוויי אָדער דריי עס-לעפעל עססיג, איין ציבעלע ; קאָך צוויי און אַ האַלבע שטונדע. ווען עס ווערט צו טרוקען, זאָל מען צוגיסען אַביסעל וואַסער.

495. געפילטעם קרויט.

קלייב אויס אַ האַרטעם קעפעל קרויט, פאַרע עס מיט הייסעם וואַסער און לאָז עס שטעהן אַ האַלבע שטונדע. זיי אָב און טריקען אָב מיט אַ ווייך טיכעל. נעהם צוויי טהעע-לעפעל רייז, אַ האַלבעם פונט געהאַקטעם פלייש, אַביסעל צוהאַקטע ציבעלע און פעטרושקע און מיש אַלעס גוט דורך. עס איז בעסער עס דורכצוקנעמען מיט דער האַנד.

דאָן קען מען נעהמען מיט אַ לעפעל, אַריינלעגען אין יעדען בלע-טעל קרויט, עס אַיינוויקלען און פערקלעפען. עס איז גוט עס אַיינ-צוואוויקלען אין אַ טשיז-קלאָטה און אזוי קאָכען צוויי שטונדען.

דאָס איז די אַמעריקאַנישע מעטה אָדער און איז, אין תּוֹך גענומען, גאַנץ עהנליך צו די רוסישע פראַקעס און רומענישע האַלישקעס.

פראַקעס און האַלישקעס זיינען איינס און דאָס זעלבע, און מיר האָבען שוין, ביי די פליישיגע מאַכלים, אָנגעצייגט, ווי זיי ווערען געמאַכט. דאָ אָבער איז דער עיקר דאָס קרויט. מען קען קאָכען דאָס געפילטע קרויט אָהן אַ טשיז-קלאָטה.

די אַמעריקאַנער סערווירען דאָס הייסערהייט מיט קריעם-סאָס און בעפוצען עס מיט געפרעגעלטע סאָסעדזשעס.

496. געקאכטע מעהרען.

מעהרען זאלען ווערען אָבגעשאָבען, ניט געשיילט. דער רויטער טהייל איז דער בעסטער טהייל. דאָן זאָל מען זיי צושניידען אין דער לענג און קאָכען אין זאַלצ-וואַסער.

ווען זיי זיינען זעהר יונג, קען מען זיי סערווירען מיט אַ שטיק פוטער אין אַ ווייסען טעלער אָדער סאַסע.

מעהרען קען מען אויך קאָכען אַלס צימעס, אין זיסען.

497. קאָליפלאַוער.

קאָליפלאַוער זאָל מען אַריינלעגען אין קאַלטעס זאַלצ-וואַסער פאַר 10 מינוטען, כדי אַז די פליענעלעך אָדער אַנדערע אינסעקטען פון צווישען די בלעטער זאַלען אַרויסקומען. דאָן זאָל מען אַוועקברעכען די אויסערע בלעטעלעך, נאָר מען זאָל לאָזען די קורצע שטאַמען אום זיי זאַלען קענען צוזאַמענהאַלטען דעם ווייסען טהייל. לעג אַריין דעם קאָליפלאַוער אין אַ ריינעם טוך און קאָך עס אין הייסעס זאַלצ-וואַסער. אָדער, ווען דו וועסט אָבשווימען דאָס וואַסער און זיין זיכער, אַז דער טאָפּ איז פריי פון אירגענדר אַ פעטס, קענסטו קאָכען דעם קאָליפלאַוער אָהן אַ טוך.

עס זאָל זיך קאָכען מיט'ן קאָפּ אַרונטער, מען זאָל עס טיכטיג שווימען, זאָנסט וועט עס פערלירען דעם קאָליר.

מען קען עס סערווירען מיט פוטער.

498. סעלערי.

די וואָרצלען פון אַלטער סעלערי זיינען אַן אויסגעצייכענטער גרינצייג.

זיי קענען געמאַכט ווערען, אונגעפעהר, ווי מעהרען. יענע וואָס האָבען לייעב סעלערי אין זיסען, זאַלען בעסער אַריינלעגען האָניג און לאָזען ווערען ברוין.

499. געקאכטער קארן.

געקאכטער קארן (גרינער קוקורוז) זאל אזוי געמאכט ווערען :
 פריהער זאל מען אַרונטעררייסען די בלעטער, דאן גוט אוועק-
 נעהמען די גרינע האַאר, אַרײַנלעגען אין אַ טאָפּ און גוט צודעקען
 מיט זאַלץ-וואַסער. עס זאל זיך קאָכען אַ האַלבע שטונדע.
 עס איז בעסער צו סערווירען יעדען קארן בעזונדער אַיינגע-
 וויקעלט אין אַ סערוועטקע (נעפּקין). מען קען דאָס עסען בלויז מיט
 זאַלץ, אָדער מיט זאַלץ, פעפּער און פוטער.

500. געבראָטענער קארן.

ניט פיעלע ווייסען דעם אויסגעצייכענטען טעם פון געבראָטענעם
 קארן. די שטאָרט-לייט פּרובירען עס זעלמען. אָבער יענע וואָס
 וואָהנען אויפ'ן לאַנד און האָבען, אין סײַזאָן, פּייערן אויפ'ן פּעלד, וויי-
 סען ווי גוט דאָס איז.

די קאַרנס זאַלען גערייניגט ווערען און געלעגט אין פּראָנט פון
 פּייער זיך צו בראָטען, און דאָן זאל מען עס דרעהען אויף אלע זיימען,
 ביז זיי ווערען גוט ברױן.

מען קען אזוי בראָטען קארן איבער האַלץ-קויהלען. אָדער, ווי
 מען מאַכט בראָילד פּלייש.

דער קארן כּעהאַלט דאָן אין זיך זיין גאַנצע נאַטירליכע זיסקייט.

501. פּרעזערווירטער קארן.

פּרעזערווירטער קארן, אָדער קעננד קארן, זאל מען עפענען די
 בלעך וועניגסטענס מיט אַ שטונדע פּריהער, גוט אָבזײען און אַרײַנ-
 לעגען אין אַן עגעט אָדער ערדענע כלי, דאָס זאל געקאָכט ווערען אין
 פּרישער מילך, אַביסעל צוגעזאַלצען.

עס איז אַם בעסטען דאָס צו קאָכען אין אַ דאָבעל-באָילער, און
 ווען עס ווערט פּאַרטײַג, סערווירען מיט פוטער.

502. קאָרן פרימלערס.

צורייב א האַלבעס טומץ זערנעס פון זיסען קאָרן, מיש אויס מיט דער זעלבער קוואַנטיטעט קעננר קאָרן, וואָס איז פריהער גוט אָבגע-זיגען געוואָרען. מיש דאָס אויס מיט די געלעכלעך פון די אייער, גוט צושלאָגען ; אָנדערטהאַלבען פּאַינט איבערגעזיפטעס מעהל, וואוהין מען זאָל אַריינלעגען צוויי טהעע-לעפעלעך בייקינג פאָדער און אַביסעל זאַלץ. דערצו וועט מען בענויטהיגען א פּאַינט מילך. מיש אויס ווי פאַר פּאַנקייקס. מען קען זיי קאָכען אַריינלעגענדיג גרויסע עס-לעפעל אין הייסען פעט, קריסקאָ אָדער פוטער.

503. געדעמפּטע אוגערקעס.

קלייב אויס גרויסע, דיקע אוגערקעס, שייל זיי אָב, אויפפאַסען אַוועקצושניידען דאָס גאַנצע גרינע, אָבער ניט די קערענדלעך. דאָן צושנייד די אוגערקע אין פיער לאַנגע שטיקער. קאָך דאָס אָב אין זאַלץ-וואַסער, וואוהין מען זאָל אַריינלעגען עטליכע גאַנצע פעפערס מען קען מאַכען א פוטער-סאָס מיט דעם וואַסער אין וועלכען די אַר-גערקעס זיינען געקאָכט געוואָרען. דאָן זאָל מען סערווירען די אוגער-קעס אויף טאָאסט פונקט ווי אַספּאַראַגוס. זיי זיינען דאָן א פיינע שפייז און פיעל לייכטער צום פערדייהען ווי אין דער צייט ווען זיי זיינען רויה.

504. דאַנדעליאַן.

דאַנדעליאַן איז א בלום אָבער אויך אַן אויסגעצייכענטעם גרינ-צייג. זיי זיינען נאָר גוט צום עסען, ווען זיי בליהען. שנייד אָב די בלעטלעך, קלייב זיי גוט איבער, וואָש זיי אין עטליכע וואַסערן, לעג זיי דאָן אַריין אין קאָכעדיגעס וואַסער, קאָך זיי א שטונדע, זיי אָב, גיס צו געזאַלצענעס קאָכעדיגעס וואַסער און קאָך ווייטער צוויי שטונ-דען. ווען פאַרטיג, גיס זיי אַריין אין א דורכשלאַג, און לאָז אָבזייען.

גיב צו פוטער, נאך אביסעל זאלץ, ווען נויטהיג, און שנייד זיי מיט א מעסער.

505. עגג פלענט (פאטלאזשאנעס).

דאס קען מען סערווירען אויף פערשיעדענע אופנים. דער ערשטער אופן איז, צושניידען די בלויע פאטלאזשאנע אין שטיקלעך, א אינטש דיק און לאזען ליעגען אין זאלץ וואסער עטליכע שטונדען ארויסצונעהמען דעם ביטערן טעם. דערהיטז דאן אביסעל פוטער און פרעגעל די שטיקלעך ביז זיי ווערען גוט ברוין. מען זאל זיי ניט טונקען אין פוטער אָדער מעהל.

אין די באַלאַאנישע לענדער מאַכט מען פון פאטלאזשאנעס אי א פאָרשפייז, אי א סאַלאַט.

פאַר אַלעמען לעגט מען אַריין די גאַנצע פאטלאזשאנע אין א ציעמליך הייסען אויווען. ווען זי ווערט גוט אָבעבראָטען, דאָס הייסט, ווייך, נעהמט מען זי אַרויס, מען לאָזט זי אָבקיהלען, דאן נעהמט מען אַרונטער די שאַלאַכץ, וואָס געהט לייכט אַרונטער. מען דאַרף נאָר אַכטונג געבען ניט צו בעריהרען די פאטלאזשאנע מיט מעטאַל, ווי א מעסער אָדער אַ לעפעל, ווייל זאָנסט ווערט דאָס שוואַרץ.

אַם בעסטען איז אומצוגעהן מיט אַ הילצערנעם לעפעל, און זאָ- גאַר מיט אַ הילצערנעם מעסער. די פאטלאזשאנע ווערט אזוי צוהאַקט און אַריינגעלעגט אין אַ טעלער.

יעצט קען מען מאַכען אַ פאָרשפייז.

דער פאָרשפייז בעשטעהט פון אַ דין צושניטענע ציבעלע, זאַלץ, פעפער און גוטער אָליווען-אויל. דאָס אַלעס מישט מען אויס מיט דער פאטלאזשאנע און עס איז אַ פיינע שפייז.

אַלס סאַלאַט געברויכט מען אַ פאָאר גרינע געבראָטענע פעפערס, זאַלץ און גוטען וויין-עסיג, אַלעס אויסגעמישט צוזאַמען.

506. שוועמלעך.

שוועמלעך, אָדער מאַשרומס, איז איינע פון די פיינסטע און דעליקאַטעסטע שפייזען. עס איז קיין צווייפעל, אַז מען קען עס עסען

געטריקענטערהייד, אָבער פרישערהייד, נאָר וואָס אָבגעריסען פון פעלד, זיינען זיי אַ סך בעסער.

מען קען אָפט געפינען שוועמלעך ניט ווייט פון הויז, ווען מען וואָהנט אויפ'ן לאַנד. אָבער אזעלכע וואָס זיינען ניט פּאָזיטיוו זיכער, אז זיי קענען דערקענען די ריכטיגע, זאָלען זיך ניט דערוועגען צו געהן אליין קלייבען שוועמלעך, ווייל פיעלע פינגוס, אָדער פלאַנצונגען עהנ-ליך צו שוועמלעך, זיינען איינפאָכער סם-המות.

נאָך מעהר, מענשען וואָס זיינען געווען עקספּערטען אין אייראָפּא צו קלייבען שוועמלעך, פּאָלען אָפט דאָ אַרײַן, ווייל אַ געוויסער פינגוס, אָדער סם-המות פלאַנצונג, דאָ אין אַמעריקא, איז עהנליך צו גוטע שוועמלעך אין אייראָפּא.

עס זיינען דאָ אין די גרויסע שטעדט, געוויסע פרוכט אָדער גרינ-צייגען סטאָרס, וועלכע שטעלען צו, אין סיזאָן, פרישע שוועמלעך. אויף דיזעע קען מען זיך פּערלאָזען. מען קען זיך אויך פּערלאָזען אויף די געטריקענטע שוועמלעך, אימפּאָרטירטע און היגע, וואָס זיינען געקויפט פון אַ צופּעליגען מענשען.

507. געבראָטענע שוועמלעך.

ווער עס קען קריגען פרישע, גרויסע און גאַנצע שוועמלעך, זאָל זיי אַרײַנלעגען צווישען אַ דראָט, פונקט ווי מען טהוט מיט אַ סטיק, אָבער ניט צו שטאַרק צופּרעסען. איבער אַ האַלץ-קויהלען פיער זאָלען זיי ווערען געבראָטען דריי מינוטען, בלויז איינמאָל איבערקעהרען. זיי זאָלען סערווירט ווערען מיט די וואָרצלען אַרויף, דרעסירט מיט צושמאָלצענער פוטער, זאָלץ, פעפּער און לימענע זאַפט.

508. שוועמלעך מיט סמעטענע.

די שוועמלעך זאָלען געדעמפּט ווערען, ווי ווייטער אָנגעצייגט, מען זאָל נאָכהער אַרויפלעגען פוטער, זאָלץ און פעפּער, אָדער אויס-מישען לימענע זאַפט. אַנשטאָט דעם זאָל מען אַרויפלעגען דריי עס-לעפּעל רייכע, זיסע סמעטענע.

509. געפרעגעלטע שוועמלעך.

פרעגעל אין פוטער, צוגעדעקט, פינף מינוטען, זיי איבערקעהר
רענדיג בלויז איין מאָל. זאָלץ, פעפער, פוטער און ווען מען וויל, אבי-
סעל לימענע זאפט.

510. געדעמפפטע שוועמלעך.

די אָבגערייניגטע שוועמלעך זאָלען אריינגעלעגט ווערען אין וואַ-
סער, וואָס איז אביסעל אָבגעזייערט געוואָרען מיט עססיג. דאָן זייע זיי
אָב, צושנייד אין דינע שטיקלעך; צו יעדער קוואַרט לעג צו אַ
האַלבע קאָפּע קאַלטעס וואַסער, אַ טהעע-לעפעל זאָלץ און אביסעל
פעפער. זאָל זיך דאָס לאַנגזאַם קאָכען 5 מינוטען. לעג צו אַן עס-
לעפעל פוטער וואָס איז פריהער אַיינגעריבען געוואָרען מיט אַן עס-
לעפעל מעהל. נעהם עס שנעל אַרונטער ווען עס פאַנגט אָן אַרויסצו-
געבען בלעזלעך. אויב מען וויל קען מען צוגעבען אביסעל לימענע-זאפט.

511. ציבעלעס.

ציבעלעס קען מען עסען רויה, מען קען זיי קאָכען, באַקען אָדער
פרעגלען. ציבעלעס זיינען אי געזונד אי אבישטויסענדיג, אָבער ווען מען
געברויכט זיי פערניפטיג קען מען זיך נאָר אָהן זיי ניט בעגעהן אין
דער קיך.

פריהלינגס-ציבעלעס אָדער סקוילאָנס (scallions), ווי מאַנכע רור-
פען זיי, זיינען אַם בעסטען רויהערהייט.

פיר אַ געזונדען מאַגען זיינען זיי גוט מיט זיסער סמעטענע, אָדער
מיט זיסען קעז. מען קען זיי אויך פרעגלען און סערווירען מיט סטיוק.
אַריינגעלעגט אין אַ זופ, גיבען זיי דער זופ אַן אויסגעצייכענטען טעם.
גלאַט אָבקאָכען ציבעלעס ריכטיג, זאָל מען זיי פריהער אָבשיילען
און זיי קאָכען אין הייסעס זאָלץ וואַסער ביז זיי ווערען ווייך. דאָן
אָבזייען און צודעקען מיט מילך, וואו זיי זאָלען זיך לאַנגזאַם ווייטער
קאָכען. אביסעל פעפער און אַ שטיקעל פוטער זיינען גוט אידער מען
סערווירט.

ווען מען פרעגלט ציבעלעס, זאָל מען זיי צושניידען און אַרײַן-
לעגען אין מילך אויף 10 מינוטען איידער מען געברויכט זיי. דאָן זאָל
מען זיי טונקען אין מעהל און פרעגלען אין הייסעס פעט, פוטער אָדער
קריסקאָ. די שטיקער בלייבען ניט גאַנץ, אָבער זיי ווערען קריספּ, אָדער
גאַנץ טרוקען. מען זאָל זיי דאָן פאַרזיכטיג אַרויסנעהמען און אויס-
לעגען אויף פּאַפּיר זיי זאָלען זיך אָבזײען.

512. ציבעלע און טאָמייטאָ מאַרטיללאַ.

צושמעלץ אַ פּערטעל פונט פוטער אין אַ פּאַן. צושנייד און פּרע-
געל אין דעם אָב די ציבעלע גאַנץ לייכט. צושנייד און מיש אַרײַן די
טאָמייטאָס. צושלאַנג דריי אייער, בעזאָלץ און בעפעפּער. מיש זיי אַרײַן
אין די ציבעלעס און טאָמייטאָס און פּרעגעל אַזוי לאַנג ביז זיי ווערען
ברױן אויף ביידע זײטען.

513. אַרבעס.

זאָלסט קיינמאָל ניט קויפען קיין אַרבעס מיט געלע שאָלאַכץ. מען
קען גאַנץ לייכט דערקענען ווען זיי זײנען גוט און פּריש. אַרבעס זאָל
מען ניט אָבשױלען ביז עס איז צײט זיי צו קאָכען. זאָגאַר איין שטונדע
אָהן זײערע שאָלאַכצער רויבט פון זיי אַוועק זײער טעם.
מען זאָל זיי אַרײַנלעגען אין קאָכעדיגעס זאַלץ-וואַסער און קאָכען
ביז זיי ווערען ווייך. קלײנע אַרבעס קען מען אָבזײען און דאָן לאַנג-
זאַם קאָכען אין מילך און וואַסער.

514. אַרבעס אויפ'ן שפּאַנישען אופן.

גרויסע אַרבעס זאָלען געוויקט ווערען אין זאַלטעס וואַסער אַ
פּערטעל שטונדע. אין דעם זאָל מען אַרײַנשניידען עטליכע שטיקלעך
גוטעס ברוסט-פּעט אָדער גענוען-שמאַלץ. זיי זאָלען זיך צוזאַמען דורכ-
קאָכען אַ צעהן מינוטען. ניט לאָזען זיי זאָלען ווערען ברױן.
צו דעם זאָל מען צוניסען אַ קאָפּע סטאַק-זופּ, אַביסעל פּרישע
פּעטרושקע, פּעפּער, זאַלץ און אַ טהעע-לעפעלע צוקער. דאָן זאָלען זיי

זיך דעמפפן ביז זיי ווערען גוט ווייך. מען זאָל, וועהרענדר דעם, עט-
ליכע מאָל אונטערמישען.

נאָכהער זאָל מען אַרויסנעהמען דאָס פעטע, גוט אָבזייען די אַר-
בעם און סערווירען.

515. קאַרטאָפּעל.

ווער קען עס ניט קאָכען קיין קאַרטאָפּעל ?

דער פראַנצויזישער קעכער בעהויפטעט, אז אין קאָכען קאַרטאָפּעל
ליענט אַ קונסט, און דאָס איז אמת.

די פרוי וואָס קען ווירקליך קאָכען קאַרטאָפּעל ווי עס געהערט צו
זיין, האָט עררייכט אַ העכערע שטופע אין דער קאָך-קונסט.
פאַר אַלעמען דאַרף מען אָבקלייבען גוטע קאַרטאָפּעל. אַ גוטע
קאַרטאָפּעל, האָט אַ ריינע הויט, איז גלאַט און אויסגעפילט.

וואַסערדיגע קאַרטאָפּעל טויגען ניט. קאַרטאָפּעל וואָס זיינען גרין
ביי די זייטען טויגען אויך ניט.

דער גרינגסטער וועג צו וואַשען קאַרטאָפּעל איז, זיי אָבצורייבען
מיט אַ קליין בערשטעלע וואָס איז ספעציעל געמאַכט צו דייעזען צוועק.

דאָן זיינען פאַרטיג די קאַרטאָפּעל צום באַקען אָדער קאָכען, מיט
דער שאַלאַכץ. עס זיינען דאָ פערשיעדענע מיינונגען וועגען לאָזען די
שאַלאַכץ און אַרונטערנעהמען די שאַלאַכץ. די פראַנצויזען גלויבען,
אַז די קאַרטאָפּעל איז אַם בעסטען ווען זי איז געבאַקען אָדער געקאָכט
אין איהר העמדעל. די הויז-פרוי האָט לייעב אָבצושיילען.

אַזוי אָדער אַזוי, די קאַרטאָפּעל זאָל זיך באַקען אָדער קאָכען, ביז
זי קען לייעב דורכגעלעכערט ווערען מיט אַ גאָפּעל.

דאָן זאָל מען זיי גוט אָבזייען, צודעקען מיט אַ ריינעם און דיקען
האַנדטוך, אַוועקשטעלען אין דער וואַרעם וואו זיי זאָלען ניט ברענען,
און אַזוי שטעהן עטליכע מינוטען.

ווען מען קאָכט קאַרטאָפּעל זאָל מען זיי ניט זאַלצען ביז זיי זיינען
האַלב פאַרטיג. זיי האָבען אויך אַ בעסערן טעם ווען מען קאָכט זיי
אין צוויי וואַסערן.

ווען מען וויל זיי פאר א סטיו (דעמפונג), זאל מען זיי קאכען 5 אָדער 10 מינוטען אין וואסער, דאן אַבזייען און אַריינלעגען אין סטיו.

516. קארטאָפּעל מיט סמעטענע.

צושנייד קאלטע קארטאָפּעל אין שטיקלעך אונגעפּעהר פון אַן אינטש. לעג זיי אַרײַן אין אַ פּאַן און גיס זיי אָן מיט וואַסער און מילך אויף דער העלפט. לעג אַרײַן פּעפּער, זאַלץ און שטעל זיי אוועק אויף אַ הייסעם פייער. ווען די מילך הויבט אָן שטאַרק קאָכען, דאָן לעג אַרײַן עטליכע שטיקלעך פּוטער און מיש גוט דורך די קארטאָפּעל. האַלט פּאַרבערייטעט אַ טהעע-לעפּעלע מעהל אויסגעמישט מיט אַביסעל וואַסער און מילך ; גיס עס אַרויף אויף די קארטאָפּעל ווען די מילך קאָכט, און קאָך ווייטער 5 מינוטען. סערוויר אויף אַ הייסען טעלער.

די קארטאָפּעל זאָלען אַזוי לאַנג קאָכען ביז דאָס וואַסער מיט דער מילך ווערען דיק אָדער געדיכט. דאָן זאַל מען דאָס דורכמישען מיט סמעטענע און בעגיסען די קארטאָפּעל.

517. אַ באַסטאַנער קארטאָפּעל מאַכל.

שייל אָב גרויסע קארטאָפּעל און צושנייד זיי אין פּערטעל אינטש דיקע שטיקלעך, אָדער סלייסעס. דאָן זאַל מען זיי ערשט צושניידען אין לאַקשען. דאָס זאַל מען אַריינלעגען אין וואַסער אויף אַ האַלבע שטונדע. דאָן זאַל מען זיי אַרויסנעהמען, גוט אַבזייען און אַבזייעשען אין אַ האַנדטוך.

(וויש קיינמאָל ניט קיין שפּייז אין אַ געפּעס-האַנדטוך, סיידען דער האַנדטוך איז אויסגעוואַשען, אויסגעקאָכט געוואָרען און גוט אויס-געלופּטערט).

דאָן זאָלסטו האָבען פּאַרטיג אַ פּאַן מיט פּעט, פּוטער אָדער קריסקאָ. לעג אַרײַן די צושניטענע קארטאָפּעל, דעק זיי צו אויף איי-ניגע סעקונדען, דאָן דעק אויף און קעהר אום די קארטאָפּעל, אַזוי עטליכע מאָל, ביז זיי ווערען ברוין. דאָן זאַל מען זיי אַרויסנעהמען און אַבטריקענען אויף אַ פּאַפּיר.

זיי זאלען סערווירט ווערען אויף א פאפיר, וואוהין דאס פעט זאל איינגעזאפט ווערען.

518. קארטאפעל קראקעטס.

פאר אלעמען דארף מען נעהמען צוויי קאפעס צוריבענע קארטאפעל, א שטיק פוטער אזוי גרויס ווי א וואלנוס, א טהעע-לעפעלע ציבעלע-זאפט, די ווייסלעך פון צוויי אייער גוט צושלאגען, א טהעע-לעפעלע זאלץ און אביסעל ווייסען פעפער. מאנכע לעגען נאך צו א טהעע-לעפעלע צוהאקטע פעטרושקע, אבער דאס איז ווי מען וויל.

די קארטאפעל און די אנדערע זאכען זאלען צומישט ווערען מיט א גרויסען לעפעל, דאן עס אזוי לאנג רייבען ביז עס ווערט ווייך און האט קיין צונויפגעשלאגענע שטיקלעך.

דאס זאל אריינגעלעגט ווערען אין א פאן און געמישט איבערן פייער ביז עס שטעהט אָב פון די זייטען פון דער פאן. דאס פער-הינדערט די קראקעטס פון פלאטצען ווען מען לעגט זיי נאכהער אריין אין הייסעם פעט.

אויב מען וויל די קראקעטס זאלען זיין מילכיג, קען מען, אנטשטאט פעט, געברויכען פוטער, אס בעסטען איז קריסקא. אויב מען וויל אבער זיי זאלען זיין פליישיג, זאל מען פריהער, אנטשטאט דעם שטיקעל פוטער, אריינלעגען א שטיקעל עוף-שמאלץ.

יעדענפאלס זאל מען ארונטערנעהמען די פאן מיט די קארטאפעל פון פייער און אזוי גיך ווי עס ווערט גענוג אָנגעקיהלט אום צו קענען אריינלעגען די האַנד, זאלען די קארטאפעל אויסגעאַרבייט ווערען אין דער פאָרמע פון קליינע צילינדערס, אָדער ווי היטעל-צוקער, אונט-געפעהר צוויי אינטשעס לאַנג און אַן אינטש רונד. זיי זאלען אויס-געקאטשעלט ווערען אין די געלעכלעך פון צוויי אייער, וועלכע זיינען צושלאגען געוואָרען מיט א טהעע-לעפעלע סמעטענע (אויב דאָס איז מילכיג). מען דאַרף זיין זיכער, אַז די קראקעטס זיינען פאַלשטענדיג בצדקט מיט דעם צושלאַגענעם איי. נאָכהער זאל מען זיי דורכקייקלען אין איבערגעזיפטעם זעמעל-מעהל.

אין דערזעלבער צייט זאל מען דערהיטצען די פוטער, פעט, אָדער

קריסקא; עס זאל זיין טיעף גענוג צו פערדעקען א העלפט פון די קראקעטס שטעהענדיג.

דאס פעט מוז זיין זעהר הייס. דאן זאל מען פארויכטיג אריינ- לעגען די קראקעטס. אכטונג געבען זיי זאלען ניט צושפאלטען ווערען. אויב זיי זיינען נאָר גוט בעשמירט מיט איי און זעמעל-מעהל, וועט דאָס פעט בילדען נאָר אַ שטארקערע דעק און ניט דערגרייכען ביז צו די קארטאָפעל.

זיי זאלען זיך פּרעגלען ביז זיי ווערען ברוין.

519. עסקאלאָפּד קארטאָפעל

עסקאלאָפּד קארטאָפעל זיינען זעהר גוט, ווען מען לעגט איין רייע סלייסעס קארטאָפעל און איין רייע סלייסעס בערמודאָציר- בעלעס.

דיזע רייען זאל מען אָנפאַנגען מיט די קארטאָפעל אויסלע- נענדיג אויפ'ן דנאָ פון דער באַק-פּאַן. בעזאלצען, בעפעפּערן, און אַרויפלעגען אַ שטיקעל פּוטער. דאָן געהט אַ רייע ציבעלעס און וויעדער אַמאָל זאַלץ, פעפּער און פּוטער. ווען די פּאַן איז אָנגעפּילט, זאל מען לאָזען גענוג פּלאַטץ צום קאָכען. דאָן זאל מען אַריינגיסען מילך עס זאל אַלעס צודעקען און אזוי לאַנג באַקען ביז אַלעס ווערט ווייך. דאָס קען מען נאָר פּערבעסערן ווען מען לעגט צו אַביסעל טאָ- מייטאָס. די טאָמייטאָס מוזען אָבער זיין צוריבען מיט דער מילך, ווי פּאַר אַ טאָמייטאָ זופּ. דאָן זאל אַלעס צוזאַמען אַריינגעאַסען ווערען. דיזע עסקאלאָפּד קארטאָפעל זיינען אַ פּיינע, דעליקאַטע שפּייז, אויב נאָר ריכטיג געמאַכט.

520. העשד קארטאָפעל.

העשד (hashed) אין ענגליש, זאל אייגענטליך הייסען אַ צוהאַקטע פּערמישונג.

מען נעהמט קאלטע געקאָכטע קארטאָפעל און מען צושניידט זיי אין קליינע שטיקלעך, ניט צו דין. דאָס זאל מען בעזאלצען און בע- פעפּערן און אַריינהאַקען אַ ציבעלע. מען זאל דאָס איינפּרעגלען מיט

א היבשע ביסעל פוטער אָדער פעט. דאָס זאָל זיין גענוג מען זאָל עס קענען זעהן צווישען די קארטאָפּעל.
עס מוז זיך פּרעגלען לאַנגזאַם איבער אַ מיטעלמעסיגעס פייער, און וועהרענד עס איז אין אָנפאַנג אַביסעל געמישט געוואָרען, זאָל מען עס נאָכהער צונויפּפּלעטשען און לאָזען עס זאָל זיך פּערהאַרטעווען און ווערען ברוין.

521. ליאַנע קארטאָפּעל.

צושנייד אַ קוואַרט קאלטע געקאָכטע קארטאָפּעל אין קליינע, פייער-עקיגע שטיקלעך. לעג אַריין אַן עס-לעפעל פוטער אין דער פּאַן, און ווען דאָס איז זעהר הייס, וואַרף אַריין אַ גוט-צוהאַקטע ווייסע ציבעלע. נאָכהער זאָלען אַריינגעוואָרפען ווערען די קארטאָפּעל און מען זאָל זיי מישען מיט אַ גאָפעל ביז זיי ווערען גלייך ברוין אַי-בעראַל. וואַרף אַריין אַן עס-לעפעל צוהאַקטע פעטרושקע און מיש זיי דורך מיט אַ גאָפעל.
דאָס איז גוט צו סערווירען מיט געבראָטענעם סטייק אָדער מיט געפרעגעלטעם קאַלכס-לעבער. דאַמאָלס זאָל מען, אַנשטאָט דער פוטער, געברויכען שמאַלץ אָדער קריסקאָ.

522. סקאַלאַפּד סוויט-פּאַטייטאָס.

פּריהער זאָלען די סוויט-פּאַטייטאָס אַביסעל געקאָכט ווערען, דאַן זאָל מען זיי אַבשיילען, צושניידען לענגליכע שטיקלעך און זיי אויס-לעגען אין דער פּוּדינג-פּאַן. מען זאָל זיי בעשיטען מיט זאַלץ, פעפּער און אַביסעל צוקער. מען זאָל זיי נאָכהער גוט צוהאַקען מיט זעמעל-ברעקלעך וואָס זיינען פּריהער איינגעוויקט געוואָרען אין סמעטענע. אין דעם זאָל מען אַריינשטעקען צו שטיקלעך פוטער, בעשיטען מיט אַביסעל זאַלץ און פעפּער און באַקען, צוגעדעקט, אַ האַלבע שטונדע, דאַן זאָל מען עס לאָזען עס זאָל ווערען ברוין.
די פּאַטייטאָס זאָל מען פּריהער אַביסעל דורכקאָכען, דאַן אָב-שיילען, צושניידען אין סלייסעס, פּרעגלען און לעגען הינטער אַ בראַטען צו ווערען ברוין.

523. ספינאטש.

ספינאטש אָדער ספינאט, זאָל פריהער גוט דורכגעוואָשען ווערען און דאָן זאָל מען עס לאָזען ליגען אין קאלטעס וואַסער מיט אַ לעפעל זאָלץ, וואָס דאָס בעפרייעט עס פון אירגענד וועלכע אינסעקטען.

מאָנכע אַלטע ענגלישע פרויען פלעגען בעהויפטען, אַז ספינאטש דאַרף געקאָכט ווערען אין זיעבען וואַסערן. אָבער אין דריי יואַסערן זאָל עס יעדער קאָכען. יעדעס מאָל זאָל מען עס גוט אָבזייען.

ווען דאָס ווערט אָבעקאָכט, זאָל עס צושניטען אָדער צוהאַקט ווערען.

מען זאָל עס סערווירען מיט קאלטע האַרט-געקאָכטע אייער, וואָס מען צושניידט אין שטיקלעך און מען לעגט אַרום אויפ'ן ספינאטש.

אָדער מען קען עס אזוי מאַכען :

מען זאָל עס קאָכען אַ האַלבע שטונדע אָדער ביז די בלעטלעך ווערען ווייך. דאָן לעג אַריין אין אַ דורכשלאַג, זיי אָב און דריק אויס. נאָכהער זאָל מען עס גוט צוהאַקען, אַריינשיטען זאָלץ, פעפער, פוטער אָדער פעט (איינ עס-לעפעל), אַ האַלבען טהע-לעפעל צוקער, זאַפט פון אַ האַלבער לימענע און אַביסעל נאָטמעג. דאָס זאָל מען אַרויפ-שטעלען אויפ'ן פייער אין אַ סאָס-פאַן און מישען גוט דריי מינוטען.

דאָן זאָל מען דאָס אויספאַרמירען אין אייער-קאָפּעס. עס זאָל סערווירט ווערען אויף טאַאסט געלעגט אין אַ פלאַכען טעלער, און בעדעקען מיט אַ סלייס האַרט-געקאָכטעס איי.

524. קירביס.

ווייסער קירביס אָדער סקוואַש (squash) זאָל פריהער גוט אָב-געשיילט ווערען, געקאָכט אין זאָלץ-וואַסער און דאָן צוריען. מען זאָל אין דעם נאָכדעם אַריינרייבען אַ היבשע ביסעל פוטער, פעפער און זאָלץ צום טעם.

געלער אָדער לענגליכער קירביס זאָל אויף אזוי געקאָכט ווערען, אָדער מען קען איהם צושניידען אין קליינע שטיקלעך, איהם ניט

אַבשיילענדיג, בעשיט מיט אביסעל מעהל און דאן געפרעגעלט אין הייסעס פעט אָדער פוטער.
קירבים קען מען אויך בראָמען אָדער באַקען ווי סוויט־פאָטימאָס.

525. טאָמייטאָס.

ווען מען וויל סערווירען טאָמייטאָס רויהערהייט, דאַרף מען זיי ניט נעהמען גלאַט אזוי, צושניידען און אויפגעבען. מען זאָל זיי נעה־מען גאַנצערהייט, אַריינלעגען אין אַ טאָפּ קאָכעדיגעס וואַסער און לאָזען ביז די שאַלאַכצער הויבען אָן זיך צונויפצוקאָרטשען. דאָן נעהמט מען זיי אַרויס, מען שיילט זיי אָב און מען גיט אַכטונג זיי זאָלען בלייבען גאַנץ.

מען זאָל זיי צושניידען, אויף דינע שטיקער און אַרויפלעגען אויפ'ן אייז וואו זיי בלייבען ביז צום עסען. נאָכהער נעהמט מען זיי אַרונטער, מען בעשיט זיי מיט פעטרושקע און מען מעג זיי סערווירען מיט מאַיאָנעז סאָס. אונטען זאָל ליעגען אַ דעק פון סאַלאַד (לעטיוס). יעדער טיש־סאַלאַד זאָל סערווירט ווערען קאַלטערהייד. עס זאָל ליעגען אין אייז־וואַסער וועניגסטענס אַ האַלבע שטונדע. טאָמייטאָס זאָלען באַלד אַריינגעלעגט ווערען אין אַ טעלער און אזוי אַרויפגע־שטעלט ווערען אויפ'ן אייז.

526. געבאַקטע טאָמייטאָס.

שנייד אָב די שפיטצען, אָדער קעפּ פון גרויסע טאָמייטאָס, שנייד דאָן אויס פון אינוועניג די קערענדלעך, אָבער אַכטונג געבען ניט צו צוברעכען די טאָמייטאָס. דאָס אינוועניגסטע זאָל גוט צוהאַקט ווע־רען. מיט אין דעם אַריין ברויט־ברעקלעך, זאַלץ, פעפער און אַ שטיקעל פוטער אָדער פעט. מיט דעם זאָל מען וויעדער אָנפילען די טאָמייטאָס, איבערקעהרען מיט די אָפענע קעפּ אַרונטער און אזוי באַקען אין אַ פאַן, וואָס איז גוט צוגעדעקט, אַ האַלבע שטונדע. כדי עס זאָל זיך גוט דעמפּפען. דאָן אויפדעקען ביז עס ווערט ברוין.
אויב מען וויל קען מען, איי יעפּי. לעכץ אַריינלעגען אַ קליין ביר־סעל געהאַקטע ציבעלע.

527. טאָמייטאָ קאָררי.

רייב אָן אַן עפעל, צוהאַק אַ ציבעלע און פּרעגעל זיי אין צוויי אונזעס פּוטער ביז זיי ווערען גוט פערמישט. מיט אַריין אַ טהעע-לעפעל קאָררי פּאָדער אין אַביסעל מילך, און גיס עס אויף אַריין. אַביסעל זאָלץ און אַביסעל פעפּער. דאָן זאָל מען אַריינשניידען צוויי טאָמייטאָס און זיי אַבפּרעגלען. דאָס זאָל מען צודעקען מיט דער פּריהער פערמישונג און סערווירען מיט אַ סך געקאכטע רייז.

528. געפּרעגעלטע טאָמייטאָס.

קלייב אַויס האַרטע טאָמייטאָס און צושנייד זיי אין דינע סליי-סעס. טונק זיי אַיין אין מעהל און פּרעגעל זיי אין אַביסעל שטאַרק הייסע פּוטער. מען מוז גוט אויפּפּאַסען זיי זאָלען ניט צוגעברענט ווערען.

529. געדעמפּטע טאָמייטאָס.

גיס אַרויף הייסעס וואַסער אויף די טאָמייטאָס, שויל זיי אָב און צושנייד זיי אין גרויסע שטיקער. גיס אַריין ניט מעהר ווי אַ האַלבע קאָפע הייסעס וואַסער צו אַ קוואַרט טאָמייטאָס און קאָך זיי לאַנג-זאַם. גיס צו וואַסער אויב עס איז נויטהיג.

טאָמייטאָס, וואָס קאָכען זיך צו לאַנג, טויגען ניט. זיי מוזען זיך אַזוי לאַנג קאָכען, אַז עס זאָל אין זיי נאָך בלייבען דער טעם פּון רויקייט. מען זאָל זיי דאָן בעזאָלצען, פּערדעקען מיט אַביסעל מעהל און אויב מען וויל, פּערזיסען מיט אַביסעל צוקער.

530. נאַהוט.

נאַהוט איז אַ טערקישער אַרבעס, אָדער אַן אַרבעס וואָס וואַקסט אין טירקיי און אויף די באַלקאַנישע אינזלען. דיעזער אַרבעס וואַקסט שוין יעצט אויך אין אַמעריקאַ.

אין רומעניען, למשל, איז נאהוט א גאנצער מאכל און א פיינער צימעס.

דער נאהוט ווערט פרעפארירט אויף דרייערליי אופנים, און די ע-
זע וועלען מיר דאָ אויסרעכענען.

דער ערשטער אופן איז, איינפאך אויסזידען. פאר אלעמען מוז
דער נאהוט, אויף אירגענדר אן ארט, פריהער אויסגעוויקט ווערען.
די בעל הבית'טע וואָס וויל מאכען נאהוט אויף שבת, וויקט אַיין
דעם נאהוט דאָנערשטאג אָבענד, אין געוועהנליכעם קאלטעס וואַסער,
און ער וויקט אַזוי ביז פרייטאג פריה. דאָן ווערט ער צוגעשטעלט
קאָכען אין אַ לייכטעם זאַלץ-וואַסער און קאָכט אַזוי לאַנג ביז ער
ווערט פאַרטיג, אָבער ניט צו ווייך. נאָכדעם ווי דער נאהוט איז פאַר-
טיג געוואָרען, זייעט מען איהם אָב גאַנץ גוט און מען לאָזט איהם
ליעגען עטליכע מינוטען אין דורכשלאַג ער זאָל זיך אַביסעל אָבטרי-
קענען. דאָן לעגט מען איהם אַריין אין אַ טיעפער שיסעל, וואו מען
בעזאַלצט און מען בעפעפערט איהם און מען האַלט איהם, ווי מען
רופט עס, אויף „שבת אויבס“. אין רומעניען און בעססאראַביען טרינקט
מען אויס אַ היבשע ביסעל ווין שבת ביי טאָג וועהרענד מען בייסט
צו מיט אַזא נאהוט.

דאָן קומט דער צימעס נאהוט.

ער ווערט אויך געוויקט און צוגעשטעלט קאָכען אין אַביסעל
זאַלץ-וואַסער. אַזוי שנעל ווי ער האָט זיך אַביסעל אַיינגעקאָכט, לעגט
מען אַריין גוט-איבערגעוואַשענע רייז און אַ שטיק גוטעם ברוסט-
פעט. עס קאָכט זיך דאָן אַזוי לאַנג ביז דער נאהוט און דער רייז ווערען
גאַנץ ווייך. די עזער צימעס ווערט געגעסען אי וואַרעמערהייט, אי
קאַלטערהייט.

מען קען אָבער אויך דעם זעלבען צימעס צובערייטען אָהן פעטס.
מען פרעפארירט איהם ווי פריהער און מען לעגט אַריין צוקער אָדער
האַניג און מען לאָזט עס ווערען עטוואָס ברוין און ווייך.

נאהוט איז נאהרהאפט און געשמאַק. דערפאַר זאָל מען וויסען,
אַז דאָס איז ניט גלאַט אַזוי אַ לאַקעטקע, מען קען זיך דערמיט גאַנץ
גוט אָנעסען.

.531 בריקפּעס.

בריקפּעס (turnips) זאָלען אָבגעשיילט ווערען און געקאָכט ווע-
רען אין זאַלץ-וואַסער. ווען זיי ווערען ווייך, זייעט מען זיי אָב, מען
צורייבט זיי און מען מישט זיי דורך מיט פּוטער און פעפּער.

מען קען זיי אויך אזוי צובערייטען :

מען שיילט אָב און מען ווישט אָב אַ האַלב טויז קליינע בריק-
פּעס, דאָן צושניידט מען זיי אזוי גרויס ווי נים, אָבער פּיערעקיג. מען
וואַרפט זיי אַרײַן אין קאַלטעס זאַלץ-וואַסער, וואו מען לאָזט זיי
דאָרט ביז זיי קאָכען פּון 5 ביז 7 מינוטען. דאָן נעהמט מען זיי אַרויס
און מען קאָכט זיי אין מילך און אַ האַלבעס טהעע-לעפּעלע פּוטער.
ביז זיי ווערען ווייך.

יעצט קען מען זיי בעהאַנדלען אויף צוויי אופנים :

דער לייכטעסטער אופן איז אַוועקצושטעלען דעם טאָפּ אויף
אײַן זײַט אויפ'ן אויווען און דערווייל פּאַרבּערייטען אַ ווייסען סאָס
פּון מעהל מיט עטליכע עס-לעפּעל הייסע מילך. דאָס זאָל מען גוט
אויסמישען מיט די בריקפּעס, צולעגענדיג שטיקלעך פּוטער און צו
ביסלעך פעפּער און סערווירען שנעל אויף אַ הייסען טעלער.

די צווייטע אַרט פּאַרבּערייטונג איז אזוי :

נעהם אַרויס די בריקפּעס ווען זיי זיינען אַ פּערטעל ווייך, זייע
זיי אָב, לעג זיי אויס אויף אַ הייסען מעטאַלענעם טעלער און גיס
אַרויף דיקען טאָמייטאַסאָס. דאָס אַלעס ווערט ערשט געמאַכט ברוין
מיט אַביסעל מעהל און פּוטער, וואָס מען האָט געמאַכט פּריהער אַן
אײַנברען. מען גיסט נאָכהער אַרײַן אַ קליין פּלעשעל פּרענטש-טאָ-
מייטאָ, אַביסעל פעפּער און זאַלץ און מען שטעלט ווייטער קאָכען
אַביסעל.

ווען דאָס ווערט פּאַרטיג, זייעט מען אָב דעם סאָס, מען דערהיצט
איהם בעזונדער, און ווען די בריקפּעס ווערען אַביסעל קיהל, גיסט מען
דאָס אַרויף.



532. פערשיעדענע פרוכט-צושפייען

(דעזערט).

עס איז ניטאָ קיין בעסערעס פערדייאונגס־מיטעל ווי אַ פרוכט־
צושפייען, ווען ער איז געמאכט איינפאך. מיר וועלען דאָ געבען אַ
רייחע פון אַזעלכע צושפייען.

533. אַפריקאָטס.

אַפריקאָטס, אָדער אַפריקאָזען, זאָלען אויסגעקליבען ווערען נאָנט
פאַרטיגע, אָבער ניט צו ווייך, און אויך ניט פערפוילט. דאָן זאָל מען
זיי אויפשפאַלטען אויף דער העלפט. יעדע העלפט זאָל אַרויפגעלעגנט
ווערען אויף פעיסטרי, מיט דער שאַלאַכז אַרויף. דאָן זאָל דאָס אַרומ־
געלעגט ווערען מיט אַן איי־ווייסעל גוט צושלאָגען. עס זעהט דאָן אויס
ווי „פאאטשד ענגס“, אָבער עס איז ניט — עס איז בלויז זעהר אַנ־
גענעהם צום עסען.

534. עפעל־סאַס.

עפעל זאָל מען אימער קאָכען אָדער דעמפפען אין אַ קעסעל מיט
פאַרצעלאָן גענלעזט. קיינמאָל ניט אין קיין דירעקט אייזערנע אָדער
בלעכענע כלי.

ווען מען לעגט זיי אַריין אין קעסעל, זאָל מען זיי, עטוואָס, בע־
שפּרינקלען מיט זאַלץ, זעהר וועניג וואַסער, און מען זאָל זיי ניט
מישען ווען זיי קאָכען זיך. דער קעסעל זאָל זיין גוט צוגעדעקט און
עס זאָל זיך קאָכען שנעל. אזוי שנעל ווי די עפעל זיינען גוט צוקאָכט,
זאָל מען נעהמען דעם צוקער, מיט וועלכען מען דאַרף זיי אַבויסען,
אַריינלעגען אַ העלפט אויף'ן דנאָ פון אַ פאַרצעלאַענע כלי, אָדער

אפילו אן ערדענע כלי, ארויפגיסען די עפעל און פון אויבען ארויפ-
לעגען דעם איבריגען צוקער.

גערעמפפטע עפעל (סטיועד אפפעלס) וואָס מען מישט אויס
וועהרענד זיי קאָכען זיך, זיינען ניט אזוי געשמאַק און בע'טעם'ט
ווי עפעל וואָס ווערען שנעל אָבגעקאָכט ניט געטשעפעט.

אויב מען וויל אריינלעגען לימענע, זאָל מען צושניידען די
לימענע אָהן דער שאַלאַכץ, אויף סלייסעס, און דאָרויף ארויפגיסען
דעם הייסען עפעל-סאַס.

אביסעל זאָלץ העלפט אירגענד אַ פרוכט אין קאָכען, און עס
זאָל ניט אויסגעמיעדען ווערען אויך ביי עפעל.

535. געבאָקענע באַנאַנאַס.

באַנאַנאַס זיינען אַן אויסגעצייכענטע געשמאַקע און נאָהרהאַפטע
שפייז. אַמבעסטען אָבער זיינען זיי געבאָקען.

באַנאַנאַס זאָלען געבאָקען ווערען אין דער שאַלאַכץ. מען זאָל
אויסקלייבען רייע, אָבער ניט קיין פוילע באַנאַנאַס. זיי אַריינלעגען
אין אַ הייסען אויווען, ווי סוויט־פאַטייטאַס, און זיי באָקען פון 10
ביז 12 מינוטען. דאָן סערווירען מיט צוקער און סעטענע.

536. געפרעגעלטע באַנאַנאַס.

דערצו דאַרף מען האָבען באַנאַנאַס וואָס זיינען פעסט. מען זאָל
זיי אָבשיילען און איבערשניידען אין דער לענג.

מען זאָל זיי איינטונקען אין אַ צושלאָגענעם איי־געלעכעל, דאָן
דורכקויקלען אין קרעקער־מעהל. מען זאָל זיי פרענגלען אין זעהר
הייסע פוטער.

נאָכ'ן פרענגלען זאָלען זיי אַרויסגעלעגט ווערען אויף אַ פאַפיר וואָס
זאָל איינזאָפען דאָס פעט. ווען דאָס איז פאַראַיבער און די באַנאַנאַס
זיינען, מעהר אָדער וועניגער, טרוקען, זאָל מען זיי סערווירען מיט
ווייסען צוקער.

537. וויסער מאַנדזש (מיט קאַרנסטארטש)

לעז אויף צוויי עס-לעפעל קאַרנסטארטש אין אביסעל קאלטער מילך. שטעל צו איין פּאַינט מילך צום קאָכען אין אַ דאָבעל־באָילער. ווען דאָס איז פּאָלקאָמען דערהיצט, מיש אַריין דעם קאַרנסטארטש. אביסעל זאָלץ און אַ טהעע־לעפעל צוקער, און קאָך אַכט מינוטען. וועהרענד דעם זאָל מען בעשטענדיג מישען.

איידער מען נעהמט אַרונטער פון פייער זאָל מען אַריינלעגען אַ האַלבען טהעע־לעפעל מאַנדלען־עקסטראַקט אָדער וואַנילאַ, אַ שטיק קעלע אינגבער אָדער אביסעל טרוקענע לימענע שאַלאַכץ, זאָל מען פריהער אָבקאָכען אין מילך און צומישען.

538. וויסער מאַנדזש (מיט דזשעלאַטין)

ווייך איין פינף טהעע־לעפעל דזשעלאַטין. עס זאָל וויקען ווער־נינסטענס צוויי שטונדען אין אַ פּאַינט מילך. לאָז נאָך איין פּאַינט מילך ביז צום אויפקאָכען, און ווען דאָס וויל קאָכען, גיס עס אַרויף אויף געווייקטען דזשעלאַטין.

לעג צו פייער אָדער פינף אונזעם גראַנולירטען צוקער, אַ האַלבעם טהעע־לעפעל מאַנדלען עקסטראַקט אָדער וואַנילאַ, זייע עס דורך אַ דינעם טיכעל אָדער אַ האַאָריגע זיפ. דאָס מוז אַריינגעגאָסען ווערען אין אַ פּורעם וואָס איז פריהער בענעצט געוואָרען מיט קאלטעם וואַסער. שטעל עס אַוועק אין אַ קאלטען פּלאַץ און סערוויר עס ווען עס ווערט שטייף, אָדער פּערקיהלט. דאָס דאַרף דויערן פון 16 ביז 18 שטונדען.

539. וויסער מאַנדזש (מיט אַיריש מאַסס)

נעהם אַ האַלבע קאָפע קאַראַגריין (carageen) אָדער אַיריש מאַסס (Irish moss) און קלייב עס גוט איבער. וואַש עס גוט אויס אין אַ שטאַרקער אויפלעזונג סאָדאָ־וואַסער, דאָן מוז עס געשוויינקט ווערען עטליכע מאָל אין ריינעם קאלטעם וואַסער. לעג עס אַריין אין אַ דאָבעל־באָילער מיט אַ קוואָרט מילך. זאָל דאָס שטעהן ביז דער

מאָסס ווערט דיק אין דער מילך. זייע אָב דורך אַ פיינער זיפ און לעג צו דעם פאסענדען פלייוואָר.

540. עפעל בעדעקונג.

שייל אָב זעקס גרויסע עפעל, זאָלען זיי זיך דעמפפּען ביז זיי ווערען ווייך. עס מעג אַריינגעלעגט ווערען אַ היבשעם שטיק לימענע שאַלאַכץ. ווען דאָס ווערט קאלט, זאָל מען עס אַריינלעגען אין אַ פּאַן, אָבזיסען מיט מעהל-צוקער, צולעגען אַביסעל לימענע-זאַפט ; צו-שאַנגען די ווייסלעך פון דריי אייער, און אַזוי ווי דער שוים שטייגט אויף, מיש עס אויס מיט די עפעל. דאָן צושלאַנג עס ווייטער מיט אַ ווהיסק ביז עס ווערט גאַנץ ווייס און זעהר לייכט ; איידער מען גיט עס אויפ'ן טיש, זאָל עס אַרויפגעלעגט ווערען אויפ'ן קאַסטאַרד.

541. שאַרלאַט רוסס.

לעג אַריין אַ האַלבען אונץ דזשעלאַטין אין אַביסעל קאלטעס וואַסער, און ווען עס האָט אַיינגעזאַפט דאָס גאַנצע וואַסער, זאָל מען עס אַריינלעגען אין אַ דאָבעל-באָילער מיט אַ האַלבער קאַפע קאלטער מילך און עס לאָזען פאַלשמענדיג אויפגעלעזט ווערען.

נעהם עס דאָן אַוועק פון פייער און לאָז עס אין גאַנצען קאלט ווערען. נעהם אַ פּאַינט גוטען קריעם און שלאַנג עס ביז עס ווערט דיק, לעג אַריין וואַנילאַ אָדער וויין, און ווען דער דזשעלאַטין איז קאלט, זאָל מען דאָס אַריינזייען אין קריעם.

די פּאַן זאָל אויסגעבעט ווערען מיט ליידי-פינגערס אָדער ספּאַנדזש-קייק. דאָן לעג אַרויף דעם קריעם.

542. באַערישער קריעם.

לעג אַריין אַ האַלבע באַקס דזשעלאַטין אין אַ קוואַרט מילך און שטעל זיי צו צום פייער אין אַ דאָבעל-באָילער.

צושלאַנג די געלעכלעך פון דריי אייער און שיט אין זיי אַריין

פינף עסלעפעל ווייסען צוקער, גוט צושלאָגענדיג דעם צוקער מיט די אייער.

ווען דער דזשעלאַטין איז אין גאַנצען אויפגעלעזט, דאַן גיס אַרײַן די מילך אויף די אייער מיט'ן צוקער, שטעל צו אלעס צום פייער, אָבער לאָז דאָס ניט אויפקאָכען.

דאַן זאָלען צושלאָגען ווערען די ווייסלעך פון די אייער אין אַ דיקען שויס, אַרײַנלעגען איין טהעע-לעפעלע וואַנילאַ, ווען דער קאָס-טאַרד הויבט אָן צו ווערען דיק, זאָל מען אַרױפּלעגען די ווייסלעך און דאַן אַרײַנלעגען אין בענעצטע פּורעמס.

543. סטראָבעררי קריעם.

איין קוואַרט סטראָבעריעס, איין פּאַינט קריעם, אַ האַלבע קאָפּע קאָכעדיגעס וואַסער, אַ האַלבע קאָפּע קאלטעס וואַסער, און אַ האַלבע באַקס דזשעלאַטין.

ווייך איין דעם דזשעלאַטין אין קאלטען וואַסער אויף צוויי שטונד-דען. צורײב די סטראָבעריעס מיט צוקער און לאָז שטעהן צוויי אָדער דריי שטונדען אין אַן ערדענע כלי. אזוי שנעל ווי דער דזשעלאַטין איז גענוג ווייך, גיס צו דאָס קאָכעדיגע וואַסער און מיש אזוי לאַנג ביז עס ווערט אין גאַנצען אויפגעלעזט. זייע אָב די סטראָבעריעס דורך אַ געדיכטע זיפ, אום עס זאָלען נאָר צוריקבלייבען די קערענדלעך. דאָס זעלבע זאָלסטו אויך דורכזייען דעם דזשעלאַטין אין דעם סטראָב-בערי-זאַפט.

נעהם די כלי מיט'ן דזשעלאַטין און די סטראָבערי-זאַפט און שטעל דאָס אַרײַן אין אַן אַנדער כלי וואו עס לייעגען אָנגעהאַקט שטיק-לעך אייז און מיש אזוי לאַנג די פּליסיגקייט, ביז זי הויבט אָן צו ווערען דיק. דאַן לעג אַרײַן דעם צושלאָגענעם קריעם און מיש ווייטער, לאַנגזאַם. דער קריעם וועט דאַן ווערען זעהר דיק. ווען דאָס איז גענוג דיק, גיס עס אַרײַן אין פּורעמס און שטעל עס אַוועק אין אייז-באַקס צו ווערען האַרט.

אויב דו איילסט זיך, שטעל עס אַרײַן אין אַ פּאַן מיט צוהאַקטע שטיקלעך אייז, אָבער לעג ניט אַרײַן קיין זאַלץ אין אייז.

דאָס זאָל סערווירט ווערען אויף נייערדיגע קריסטאָלענע טעלער
און עם זאָל געדעקט ווערען מיט קריעם.

544. גוסבעררי קריעם.

נעהם אַרונטער די שפיטצען און די שטעקעלעך פון איין פערטעל
פּאַינט גרויסע גוסבערריעס און דעמפּף זיי מיט פיער אונצעס צוקער
אין אַ גילל וואַסער.
צושמעלן איין אונץ דזשעלאַטין אין אַ גילל וואַרעמע מילך. צו-
שלאָג גוט אַ האַלבען פּאַינט קריעם און מיש דאָס אַריין. גיס אַריין
דעם דזשעלאַטין אין די מילך און מיש ביז עם ווערט כמעט קאַלט.
גיס עם אַריין אין פּורעמס און לאָז עם שטעהן 12 שטונדען.

545. איטאַליענישער קריעם.

איין פּאַינט קריעם, אַ האַלבער פּאַינט מילך, אַדער אַנדערטהאַל-
בען פּאַינט רייכע פעטע מילך, איין קאָפּע צוקער, אַ האַלבע באַקס
דזשעלאַטין אויפגעלעזט אין אַ האַלבען פּאַינט קאַלטעם וואַסער.
אויב מען וויל, קען מען צוגיסען אַביסעל וויין.
דאָס אַלעס זאָל ווערען טיכטיג אויסגעמישט, און גענאָסען אין
פּורעמס און אַוועקגעשטעלט עם זאָל ווערען האַרט.

546. אַראַנדזש קריעם.

אַ פּאַינט אַראַנדזש-קריעם ווערט געמאַכט און מען וויקט אַיין
אַן אונץ דזשעלאַטין אויף צעהן מינוטען אין אַ האַלבען פּאַינט קאַל-
טעם וואַסער. גיס צו אַ האַלבען פּאַינט קאַכעדיגעם וואַסער, לעג צו
פיער אונצעס צוקער וואָס מען האָט געריבען איבער די שאַלאַכץ פון
זעקס אַראַנדזשעס און איין לימענע, און דעם זאַפט פון איין לימענע
און איין אַראַנדזש.

מיש ביז דער צוקער ווערט צושמאַלצען. דאָן לעג עם איבער אין
אַן אַנדער כלי און מיש ביז עם איז האַלב קאַלט. נאָכהער לעג אַריין
אַ האַלבען פּאַינט פעטען זיסען קריעם. גיס דאָס אַריין אין אַ פּורעם

נאם מיט וואסער און שטעל עס אוועק אויפ'ן איין אויף עטליכע שטונדען.

547. רומישער קריעם.

איין קווארט געקאכטע מילך, איין פערטעל באקס דזשעלאטין אויפגעלעזט אין אביסעל מילך, זעקס אייער סעפארט צושלאגען. די געלעכלעך צושלאגען אין א קאפע צוקער, דאן מיש אריין דעם דזשעלאטין און די אייער אין דעם רעשט פון דער מילך, קאך צוויי מינוטען און גיס עס ארויף אויף די צושלאגענע וויסלעך. גיס עס אריין אין די פורעם און שטעל אויפ'ן אייז. עס זאל סערווירט ווערען מיט סטראבעריעס אדער פיינעפעל.

548. שפאנישער קריעם.

א דריטעל פון א באקס דזשעלאטין, איינגעוויקט אין גענוג קאלטעס וואסער עס זאל עס ווייך מאכען. שטעל אויף א קווארט מילך אויפ'ן פייער ביז צום קאך־פונקט, לעג אריין דעם דזשעלאטין, מיש ביז עס ווערט אויפגעלעזט, דאן מיש אריין די צושלאגענע געלעכלעך פון פייער אייער. די געלעכלעך זאלען צושלאגען ווערען מיט דריי פערטעל פון א קאפע צוקער. ווען דאס אלעס קאכט גוט אויף, נעהם עס אוועק פון דעם פייער און לעג צו די וויסלעך פון די אייער גוט צושלאגען. גיס אריין פלייוואך צום טעם און קיהל עס אָב אין פארמען.

549. קארמעל פודינג.

די פראנצויזען רופען דיעזען פודינג (creme a la vesailles) און זיי מאכען איהר אזוי :

מען צושלאגט זעקס אייער מיט זעקס עסלעפעל צוקער און א גאנץ קליין טהעעלעפעלע זאלץ. וועהרענד מען האלט דאס אין מישען, זאל מען, לאנגזאם, צוגיסען ביסלעכווייז, א קווארט מילך. אלס פלייוואך קען מען אריינלעגען די שאלאכץ פון א האלבער ליר

מענע, א טהעע-לעפעלע וואנילא-עקסטראקט, אָדער צוויי עס-לעפעל
שערר-וויין.

דאָס זאָל געבאָקען ווערען אין א פורעם, וואָס מען שטעלט אַרײַן
אין א פּאָן קאָכעדיגעס וואַסער, ביז עס ווערט דיק אָדער סאָליד.
די צייט פון באַקען איז, אונגעפּעהר דריי-פּערטעל שטונדע.

ווען מען קען אַרײַנשטעקען אין מיטען דאָס הענטעל פון א
לעפעל און עס קלעפט מעהר ניט אָן דעם קיין קאָסטאַרד, איז עס
פאַרטיג.

דאָן זאָל מען עס שטעלען אָבקיהלען אין פורעם.

אַלס א סאָס זאָל מען צושמעלצען א קאָפּע גראַנולירטען צוקער
אין א קליינער סאָס-פּאַן, מישענדיג די גאַנצע צייט. ווען עס איז
טונקעל-ברוין און פליסיג, זאָל מען אין דעם אַרײַנגיסען א קוואַרט
קאָכעדיגעס וואַסער און וועהרענד דעם שטאַרק מישען. ווען עס איז
שוין גוט אויסגעמישט, זאָל מען עס אַוועקשטעלען אָהן א זייט פון
אויבוען און לאָזען עס זאָל זיך לאַנגזאַם קאָכען פּופּצען מינוטען.

ווען דער פּוּדינג און דער סאָס זיינען שוין ביידע גוט קאַלט,
זאָל מען פּאַרזיכטיג אַרויסלעגען דעם פּוּדינג אויף א גלעזערנעם טע-
לער און אַרומגיסען דעם סאָס.



550. קאסטארדס.

מאנכע זאגענאנטע עקאנאמישע קעכינס גלויבען, אז אייער, וועל-
כע זיינען ניט פריש גענוג צום קאכען, זיינען גאנץ גוט אריינצו-
מישען אין פערשיעדענע געבעקס. אָבער, זייט זיכער, אז איין ניט-
פרישעם איי, וועט קאליע מאכען די בעסטע שפייז.
נאָך מעהר, עס איז גראַדע נויטהיג, אום צו מאַכען אַ גוטע
געבעקס, אז מען זאָל געברויכען פיעלע אייער און דערצו ערשטע
קלאַסע פרישע אייער.

ניט וועניגער ווי פיער אייער זאָלען געברויכט ווערען פאַר יעדער
קוואַרט מילך, און ווען די אייער זיינען קליין, זאָל מען געברויכען
פינף. אַמאָליגע קעכינס פֿלעגען געברויכען אַכט. קאָסטארד זיינען
בעסער ווען זיי ווערען געמאַכט בלויז מיט די געלעכלעך פון די
אייער. זיי האָבען אויך אַ שעהנערען קאָליר. צוקער און פֿליוואָר
זאָלען געברויכט ווערען צום טעם.

צובערייטענדיג די קאָסטארדס, געקאָכט אָדער געבאַקען, איז
די הויפט־שוועריגקייט. דער סוד לייענט אין דעם, אז מען זאָל זיי
קיינמאָל ניט ערלויבען צו זידען. אום דאָס צו פֿערהינדערן, זאָל מען
זיי באַקען אין אַ דאָבעל־באָילער, אָדער מען זאָל דעם טאָפּ אָדער פּאַן
אריינשמעלען אין אַן אַנדער כלי מיט קאָכעדיגעס וואַסער.
קייין קאָסטארד קען פֿערברענט ווערען ווען ער באַקט זיך אזוי,
אָבער ווען דער אויווען איז זעהר הייס, און עס איז ניטאָ קייין דאָבעל־
באָילער, מוז ער זידען.

551. געבאַקענער קאָסטארד.

צושלאַג אַכט אייער זעהר לייכט און זייע זיי נאָכהער איבער
דורך אַ פיינער זיפ. פֿערזיס זיי מיט פינף אָדער אַכט אונצעס גראַ-
נולירטען צוקער. שיט אַריין אַביסעל זאַלץ. שמיר גוט אויס אַ פּאַן

מיט פוטער. מיש אויס די אייער מיט איין קוואַרט מילך און גיס זיי אריין אין דער פאַן. רייב אָן אַביסעל נאָטמעג און בעשיט פון אויבען. באַק עס אין אַ נייערדיגען אויווען פון צוואַנציג ביז דרייסיג מינוטען.

552. געקאָכטער קאָסטאָרד.

די פראַנצויזישע רעגעל איז, דאָס ווען מען דאַרף סערווירען קאָסטאָרד אין בעזונדערע גלעזער, זאָל מען געבען איין איי מיט אַ האַלבען אונץ גראַנולירטען צוקער פאַר יעדער גלאָז. די מילך זאָל איבערגעמאַסטען ווערען, אונגעפעהר אויסצופילען די גלעזער. שטעל אַריין די מילך אין אַ דאָבעל-באָילער, צושלאָג די געלעכלעך פון די אייער און זייע זיי אַריין אין דער מילך צוואַמען מיט'ן צוקער. מיש בלוז אויף איין זייט ביז דער קאָסטאָרד ווערט אזוי דיק ווי קריעם. נעהם עס אַוועק פון פייער, לעג אַריין וואָס פאַר אַ פלייוואָר מען וויל און דאַן לאָז אַבקיהלען. די גלעזער זאָל מען אָנגיסען צוויי־דריטעל פול מיט קאָסטאָרד און אַרויפרייבען אַביסעל נאָטמעג און אזוי סערווירען.

553. טשאַקאָלאַדע קאָסטאָרד.

נעהם איין קוואַרט מילך, לאָז איבער אַביסעל קאַלטערהייד, שיט אַריין פיער עס-לעפעל ניט-פערזיסטע טשאַקאָלאַדע, וועלכע איז צורייבען געוואָרען. מיש דאַן אַריין די טשאַקאָלאַדע אין דער איבריגער מילך וואָס קאָכט זיך. עס זאָל אזוי קאָכען צוואַמען צוויי מינוטען.

דער קאָסטאָרד זאָל ווערען צובערייטעט ווי פריהער אַלס גע- באַקענער קאָסטאָרד און גיס אין דעם, לאַנגזאַם אַריין, די הייסע טשאַקאָלאַדע מיט דער מילך, גוט מישענדיג, אָבער ניט צו שנעל. ווען דאָס ווערט גוט אויסגעבאַקען, זאָל מען עס צודעקען מיט אַ מערינג געמאַכט פון די ווייסלעך פון די אייער וואָס מען האָט פריהער געברויכט. צו די ווייסלעך זאָל מען אויך צומישען אַביסעל צוקער. שטעל עס אַריין אין אויווען אויף איין מינוט. דיעזען פּודינג זאָל מען עסען קאַלט.

554. קאַרנסטאַרט'ש קאַסטאַרד.

א געקאָכטער קאַסטאַרד זאָל געמאַכט ווערען מיט קאַרנסטאַרט'ש, אָבער עס איז ווייט ניט אזוי פיין ווי יענער וואָס ווערט געמאַכט מיט אייער און מילך. עס איז בלויז מעהר עקאָנאָמיש.

דערהיטץ א קוואָרט מילך אין א דאָבעל-באָגילער. לעז אויף א קאַרגען עס-לעפעל קאַרן-סטאַרט'ש און אביסעל קאלטע מילך. מיט אַריין אין דעם די הייסע מילך און לעג צו די גוט-צושלאָגענע גע-לעכלעך פון פיער אייער, וואָס מען האָט צושלאָגען מיט א קאָפע צוקער און אביסעל זאָלץ. קאָך דאָס אלעס ביז עס ווערט דיק ווי קריעם. נעהם אוועק פון פיער און לעג אַריין א טהעע-לעפעלע וואַנילאַ-עקסטראַקט.

דאָס איז א גוטער פּודינג סערווירט צו ווערען מיט קאַררענט-דזשעללי אָדער אירגענד אַן אַנדערע פּרעזערווירטע פּרוכט.

555. פּרוכט קאַסטאַרד פּודינג.

לעג אויס א פּורעם מיט סלייסעס ספּאַנדזש-קייק, דאָן לעג אַרויף א רייע פּרוכט, סטראַבעריעס, ראַסבעריעס, בלעקבעריעס, קאַררענט אָדער רייפע פּיינעפעל צוריסען אין קליינע שטיקלעך. וואָס זאָפּטיגער און רייפער די פּרוכט איז, אַלץ בעסער. לעג אַרויף איבער דיעזען א רייע הייסען קאַסטאַרד, דאָן א רייע קייק, וויעדער פּרוכט און וויעדער קאַסטאַרד ביז די כלי ווערט פול. שטעל עס אוועק עס זאָל ווערען קאלט און האַרט. ערשט דאָן אַרויסנעהמען און סערווירען.

סערוויר עס מיט צוקער און קריעם.

אום צו מאַכען דעם קאַסטאַרד, זאָל מען לאָזען א קוואָרט מילך קומען צום קאָך-פּונקט. אַריינלעגען אַנדערטהאלבען אונזעס אויפ-געלעזטען דזשעלאַטין, די געלעכלעך פון פיער אייער און פיער אונזעס צוקער. ווען דער קאַסטאַרד איז געוואָרען דיק, זאָל מען איהם אַרונטערנעהמען פון פיער, אַריינמישען א האַלבען פּאינט קריעם און די זאָפט פון א לימענע.

556. טאפֿיאָקאָ קאָסטאַרד.

פאַר טאפֿיאָקאָ קאָסטאַרד זאָלסטו אײנוויקען אַ האַלבע קאָפּע טאפֿיאָקאָ און אַ פּאַינט וואַסער אויף צוויי שטונדען. לעג צו אַ האַלבע קאָפּע צוקער און קאָך עס ביז די טאפֿיאָקאָ ווערט קלאָר, דאַן גײט אַרײן אַ טאָמבלער קאַררענט דזשעללי, צושלאַג די ווייסלעך פון פיער אייער אין אַ דיקען שוים און לעג דאָס אַרײן אין דער טאפֿיאָקאָ. נעהם עס אַוועק פון פיער, גײט עס אַרײן אין אַ פּורעם און שטעל עס אַוועק עס זאָל האַרט ווערען.

אום דאָס צו סערווירען, זאָל מען איבערקעהרען דעם פּורעם אויף אַ שיסעל וואוהיין דער קאָסטאַרד פאַלט אַרײן. אַרום דעם זאָל מען אַרײנגיסען דעם סאָס וואָס ווערט געמאַכט דורך אַבקאַכען אַ פּאַינט מיט אַ צוואַמען מיט דריי עס-לעפּעל צוקער. און די מיטל זאָל מען אַרויפגיסען אויף די צושלאַגענע געלעכלעך פון פיער אייער און וועה-רענד דעם גוט מישען. מען מעג דאַן אַרײנגיסען וואַנילאַ-פּלייוואָר און לאָזען עס זאָל קאַלט ווערען.

557. געשטאַפּטע טייטלען.

עס איז גוט צו נעהמען פּרישע און זאַפּטיגע טייטלען, פאַר-זיכטיג אַרויסנעהמען די קערענדלעך און דאַן אָנפילען ענטוועדער מיט די צוואַקטע יאָדערעם פון וועלשענע גײט, אָדער מיט די יאָדערעם פון פּינאַטס.

558. שווימענדע אינועל.

געברויך פינף אייער פאַר אַ קוואַרט מיטל. צושלאַג גוט די אייער און מיש אַרײן צוקער צום טעם. אַביסעל זיסער ווי קאָסטאַרד אין בעסער.

די מיטל זאָל זײך דערווייל דערהיטצען אין אַ דאָבל-באַילער און אין דעם זאָל מען אַרײנמישען די אייער מיט'ן צוקער.

דאָס בעסטע דאָס צו טהאָן, איז אַרויסצונעהמען אַביסעל מילך.
דאָס צופיהרען מיט די אייער אין צוקער, און נאָכהער דאָס צומישען
מיט דער גאַנצער מילך, און מישען אזוי לאַנג ביז עס הויבט אָן צו
ווערען געדיכט.

ווען עס איז קיהל, זאָל מען עס אַריינלעגען אין אַ גלעזערנער
כלי, צושלאָגען די ווייסלעך פון די אייער אין אַ שוים און דאָס אַרויפ־
לעגען. בעפוטץ עס מיט שטיקלעך קאַרענט דזשעללי אַריינגעמריפט
אויף די ווייסלעך.



559. דזשאנקעט.

עס הייסט דזשאנקעט (janket) און איז איינע פון די נאָהרהאַפֿ־טעסטע און בעסטע שפייזען וואָס מען קען געבען אַ קראַנקען. מען מוז נעהמען די פיינסטע און פרישעסטע מילך. די מילך דאַרף ניט זיין געקאָכט, ניט סטעריליזירט, ניט פאַסטעריוזירט, מיט איינעם וואָרט פריש און נאַטירליך. דאָן זאָל מען אַרײַנלעגען דעם רעננעט (rennet). דאָס קען מען קויפען ענטוועדער אין טאַבלעטס אָדער אין אַ פליסיגער פּאָרמע. מען מוז דאָן גענוי נאָכפּאָלגען די פּאַרשריפטען.

560. ענגלישער דזשאנקעט.

צו יעדען פּאַינט רױהע מילך זאָל צוגעגעבען ווערען אַ לעפעלע ברענדי און גראַדע אַזוי פיעל צוקער. לעג אַרײַן אַ טהעע־לעפעלע פּרעפּאַרירטען רעננעט אין דער מילך וואָס איז דערהיצט געוואָרען ביז בלוט־וואַרעמקײט. דאָן לעג אַרײַן די ברענדי און דעם צוקער. מױש אױס און שטעל אַוועק אין אַ וואַרעמען פּלאַטץ ביז עס זעצט זיך. דאָן נעהם עס לאַנגזאַם און שטעל עס אַוועק אױף אַ קױהלען פּלאַטץ, וואו עס וועט פּערבלייבען ביז מען וועט עס געברויכען. מען סערווירט עס, ווי געווענהליך, מיט צושלאָגענער סמעטענע, מעהל־צוקער און נאָטמעג.

אויב מען וויל ניט קיין ברענדי, קען מען זיך בענעהן אָהן דעם.

561. פיטשעס פּודינג.

פרישע אָדער קעננד פיטשעס קענען געברויכט ווערען. אויב פרישע, זאָל מען זיי אָבשױלען, צושניידען אױף העלפטען און בע־שפּרינקלען מיט צוקער. לעג זיי דאָן אַרײַן אין אַ פּאַן מיט אַביסעל

וואסער. אויב זיי זיינען קעננד פיטשעס, זאָל מען אַרײַנלעגען דעם סירופ אין דער פּאָן מיט די פיטשעס, דאָן מאַכען אַ פּײַנע שטיק פּעיסטרי דעק און דערמיט צודעקען די פּאָן. ווען עס ווערט פּאַרטיג, זאָל מען פּאַרזיכטיג אַרונטערנעהמען דעם דעק, אַוועקלעגען אויף אַ טעלער און דאַרויף אַרויפּלעגען די פיטשעס. סערוויר הייס אָדער קאַלט מיט פעטע זיסע מילך.

562. געפרעגעלטע פיטשעס.

קלייב אָב גוטע, פּאַרטיגע אָבער ניט קיין צו ווייכע פיטשעס. זאָל דערווייל פּוטער גוט דערהיצט ווערען, דאָן לעג אַרײַן די פיטשעס מיט דער אויפגעשניטענע זייט אַרונטער און פּרעגעל צוויי מינוטען. קעהר איבער און פּרעגעל אײַן מינוט. לאָז דאָס אָבטריקענען אויף פּאַפּיער, בעשפרענקעל מיט ווייסען צוקער און סערוויר.

563. פּאַינעפּעל.

דער בעסטער פּאַינעפּעל איז יענער וואָס זעהט אױס ווי אַ הימעל צוקער. אָבוואָהל ער קאָסט טהייערער, איז ער אָבער, סוף־כל־סוף, עקאָנאָמישער, ווייל אַלעס וואָס איז אין איהם איז גוט. צו פרובירען אַ פּאַינעפּעל, זאָל מען אַרויסציהען אײַן בלעטעל, אויב דאָרט איז לױז, דאָן איז דער פּאַינעפּעל רײַף. גוטע קעכערס בעהויפטען, אז אַ פּאַינעפּעל דאַרף מען קיינמאָל ניט צושניידען אָדער אָבשיילען. ער ווערט בלױז געעפענט, דאָן אױס־געשאָבען, אָבער ניט אין דינע שטיקלעך, זאָנדרען אין שטיקלעך, אונגעפּעהר אַ דריטעל אינטש דיק. דער וואָס וויל עס עסען, טונקט דינע שטיקלעך אין צוקער.

אויב מען וויל אָבער צושניידען דעם פּאַינעפּעל, זאָל ער פּריהער צושניטען ווערען אין סלייסעס און נאָכהער געשיילט. מען קען נעהמען די פּײַנע אויסגעשניטענע שטיקער, זיי אַרײַב־לעגען אין אַ כלי און אָנפילען מיט קלאַרעט וויין און דאָס לאָזען אויף אַ שטונדע אָדער צוויי, ביז דער פּאַינעפּעל האָט אין גאַנצען אײַב־געזאַפט דעם וויין. דאָן זאָל מען אַרויפּזיפען אַביסעל צוקער און סערווירען.

564. סטראָבעריעס.

אין די אַריסטאָקראַטישע הייזער פון וואַשינגטאָן, סערווירט מען סטראָבעריעס אין כינעזישע סאַסעס. די קאַפּ שטעהט אין מיטען אָנגעפילט מיט צוקער און די סטראָבעריעס אַרום.

ווען מען דריקט אויס די זאַפט פון אַ בעסקעט סטראָבעריעס און מען לעגט צו צו דעם אַ קוואַרט צושלאַנגענעם קריעם און מען מישט עס גוט אויס, דאַן איז דאָס אַ פיינע דעק צו אַ קאַלטען רייז-אָדער אַן אַנדערן פּוּדינג.

אין אַלגעמיינעם מוזען מיר דאָ ערקלעהרען פאַר אידען, אַיינ-געוואַנדערטע, וואָס סטראָבעריעס זיינען.

אין געוויסע געגענדען פון אייראָפּא אַזוינען אויף דאָ סטראָבעריעס אָדער ווי מען רופט זיי דאָרט, יאַגדעס. אָבער דאָרט זיינען זיי גאַנץ אַנדערש. ערשטענס זיינען זיי זעהר קליין און צווייטענס ענטהאַלטען זיי כמעט דורכאויס צוקער און קיין זויערשטאָף. די היגע סטראָבעריעס זיינען אונגעהייער גרויס און ענטהאַלטען כמעט גאַר קיין צוקער און בלוז זויערשטאָף.

פאַר מענשען וואָס ליידען פון אַ מאַנגעל אין זויערשטאָף אין זייערע מאָגענס, זאָלען אַזעלכע סטראָבעריעס זיין גאַנץ גוט. אונזערע אידען אָבער, שטאַדט-בעוואָהנער, וואָס האָבען, מיססענטהיילס, צו-פיעל זויערשטאָף, זיינען דיזע סטראָבעריעס גאַר ניט קיין גוטער מאַכל, סיידען זיי ווערען ריכטיג צובערייטעט.

סטראָבעריעס זאָלען אָבערקליעבען ווערען, און יענע וואָס זיינען גרינליך, אָדער טהיילווייז גרין, זאָלען ניט גענומען ווערען. דאָן זאָל מען זיי אַ פּאָאר מאָל איבערוואַשען, ווייל זיי האָבען זאַמד. ווען מען איז זיכער, אַז דאָס זאַמד איז שוין ניטאָ, זאָל מען זיי איינפאַך פער-וויקען אין מעהל-צוקער און זיי לאָזען שטעהן אַזוי לאַנג, ביז דאָס צוקער האָט גוט איינגעדונגען אין זיי. דאָן זאָל מען זיי עסען אַזוי ווי זיי זיינען, מיט מילך אָדער מיט זיסען קריעם.

זויערע סטראָבעריעס מיט זויערען קריעם, זיינען אָפט שוין גע-ווען די אורזאַכע פון שרעקליכע קרעמפּפען, און ניט זעלטען האָבען זיי זאַגאַר געפיהרט צום טויט פון אַ מענשען, וועלכער האָט געהאַט, פון פריהער, צופיעל זויערשטאָף אין מאָגען.

דאן זאלען אזעלכע מאכלים איבערהויפט ניט געגעסען ווערען אויף א ניכטערן מאָגען. דאָס אַלעס איז גוט אַלס אַ צושפּייז נאָך דינער.

565. וואָטערמעלאָן.

האַרבוז אָדער וואָטערמעלאָן, זאָל סערווירט ווערען קאַלטער-הייר, און יענע וואָס האָבען ליעב אַביסעל וויין, זאָל מען עס סערווירען מיט וויין.

לאָמיר זאָגען, אַז די הויז-ווירטהיין האָט געקויפט אַ גרויסען און רייפען וואָטערמעלאָן און זי וויל דערמיט מכבד זיין געסט. דאָן זאָל זי פריהער האַלטען דעם גאַנצען וואָטערמעלאָן אויף אייז, דאָן איהם איבערשניידען אין צווייען, אויסשניידען אין האַרצען פון וואָטער-מעלאָן אַ פיערעקיג שטיק און אַהין אַריינגיסען שאַמפּאַניער אָדער שעררי-וויין. דאָן צוריק פערשטעקען מיט דעם שטיק אויסגעשניטענעם וואָטערמעלאָן, וויעדער אוועקשטעלען אויף'ן אייז און עס זאָל דאָרט פערבלייבען נאָך אַ שטונדע.

ווען די צייט צום סערווירען קומט, זאָל מען אַרונטערנעהמען דעם וואָטערמעלאָן פון אייז, גוט אַרומווישען און אוועקשטעלען אויף אַ גרויסען טעלער. עס איז אימער שעהן ווען מען לעגט אַרום דעם וואָטער מעלאָן מיט מאַנכע שעהנע, גרינע און זאַפטיגע בלעטער. דאָן זאָל דער וואָטערמעלאָן צושניטען ווערען, אָדער מען זאָל אויסשניידען די גוטע, און דאָס זאָל סערווירט ווערען מיט לעפעל.

566. געטריקענטע פרוכטען.

אַלע געטריקענטע פרוכטען, און איבערהויפט יענע, וועלכע ווערען פּרעפּאַרירט אין קאַליפּאָרניע, זיינען אימער בעסער אין קאָכען, ווען מען ווייקט זיי פריהער איין.

די באָאָרד אָוו טרייד פון סאַן דזשאַסעע, האָט אויסגעאַרבייט מאַנכע רעגעלען ווי אזוי צו קאָכען געטריקענטע פרוכטען.

פאַר אַלעמען זאָל מען איינווייקען די געטריקענטע פרוכטען אין קאַלטעם וואַסער און אזוי לאָזען פון 24 ביז 36 שטונדען. מען זאָל נאָכהער צושטעלען לאַנגזאַם קאָכען אין דעם זעלבען וואַסער. צוקער

זאל אריינגעלעגט ווערען גראדע דאמאלס ווען מען נעהמט עס אוועק פון פייער. בעסער געזאגט, אזוי ווי דער צוקער ווערט אריינגעלעגט, זאל מען לאזען די פרוכט געבען איין שטארקען קאך און דאן אוועק-נעהמען.

וועהרענד דער טאָפּ אָדער די פּאָן מיט די פרוכטען שטעהט אויפ'ן אויווען, זאל דאָס זיין גוט צוגעדעקט. אויך נאָכדעם ווי מען נעהמט עס אַרונטער זאל דאָס זיין גוט צוגעדעקט ביז די פרוכט ווערט קאַלט. אויף אזא אופן בלייבט אינוועניג דער סאָס מיט אַ גוטען, פּרישען טעם און די פרוכט זעלבסט קריגט צוריק כמעט דעם טעם וואָס עס האָט געהאַט ווען מען האָט עס אַרונטערגענומען פון בוים.



567. פריזערווס (איינגעמאכטס, ווארעניע).

פּרוכט פאַר פּריזערוו, זאָל אָבגעקליבען ווערען צום ענדע פון סיוזאָן. די פּרוכט זאָל זיין רייף, אָבער שטייף און זיין פון דער בעסטער קוואַליטעט. עס לוינט זיך גאָר ניט צו ספענדען געלד און מאַכען אַיינגעמאכטסען פון ניט פּאָלקאָמענע פּרוכט.

מען זאָל אויך בעסער געברויכען גראַנולירטען צוקער. מען דאַרף קיינמאָל ניט פּערגעסען, אז אין פּרעזערווירטע פּרוכט, שפּיעלט אַי-מער אַ ראָלע, אז דער קאָליר פון דער פּרוכט זאָל בלייבען, און דאָס קען מען נאָר אויספיהרען מיט גראַנולירטען צוקער. וויפּיעל צוקער בענעהטיגט מען ?

די הויזווירטהין זאָל אימער גענוי נאָכפּאָלגען די פּאַרשריפטען, צו וועניג צוקער פּעראורזאכט פּערמענטאַציאָן, זויערקייט ; צופּיעל צוקער, פּערצוקערט עס און מאַכט דערפון קענדי.

מען זאָל ניט געברויכען מעהר וואַסער ווי עס איז אַבסאָלוט נויטהווענדיג. מען זאָל אימער רעגולירען די קוואַנטיטעט פון וואַסער, לויט דער פּרוכט. מאַנכע יאהרען האָט די פּרוכט צופּיעל וואַסער, דאָן וויעדער צו וועניג וואַסער.

פּריזערווס זאָל מען מאַכען אין אַן עגעט כלי, אין אַ געגלעזטער אָדער ערדענע כלי. די אַלט-מאָדישע קופּערנע אָדער מעשענע קעסטען, טויגען ניט.

568. ווי צו פּרעזערווירען.

ווען מען וויל פּרעזערווירען פּרוכטען, מווען, פאַר אַלעמען, די כליים זיין זעהר ריין, טרוקען און הייס. סיידען מען וויל קאָכען אין זיי די פּרוכטען. מען דאַרף ניט פּערגעסען, אז צו גלעזערנע דזשאַרס אָדער אפילו ערדענע, זאָל מען געברויכען ראַבערס ביי די דעקלעך, כּרי אין גאַנצען אויסצושליסען די לופט. און יעדעס מאָל זאָל מען

האָבען נייע ראָבערס. אויב די דעקלעך זיינען פון מעטאל, זאָל מען זיי גוט נאָכקוקען און זעהן, אפשר זיינען זיי געלעכערט געוואָרען און דאָס וועט דורכלאָזען די לופט.

עס זיינען דאָ פערשיעדענע מיינונגען וועגען פריזערווען. פאר דעם אָנפאנגער זאָלען פאָלגענדע רעגעלען זיין פאָרלויפֿיג גענוג :

לעג אַרײַן די פּרוכט מיט'ן צוקער אין די דזשאַרס, דעק צו מיט די דעקלעך, אָבער ניט מיט די ראָבערס. מען דאַרף דאָס אויף ניט פערשרויפֿען. וואוהין מען וויל די דזשאַרס אַרײַנשטעלען, אין אַ באַילער אָדער גלאַס אזוי אַ גרויסען קעסעל, זאָל מען אַרײַנלעגען אַ ברעט, אויף וועלכען מען זאָל אויסשטעלען די דזשאַרס. דאָן זאָל מען דעם קעסעל אָנפֿילען מיט קאַלטעס וואַסער עס זאָל גרײכען ביז אונגעפֿעהר אַ העלפט אָדער דרײַפֿערטעל פֿון די דזשאַרס, אָבער ניט העכער, כּדי, ווען דאָס וועט קאָכען, זאָל עס ניט אַרײַן אין די דזשאַרס. זאָל דאָס ווייטער קאָכען ווי מיר וועלען שפּעטער אָנצײגען. דער-ווײַל וואַש גוט איבער די ראָבערס פֿאַר די דעקלעך, און אזוי גיך ווי דאָס איז אַרויסגענומען פֿון וואַסער, זאָלען אַרײַפֿגעלעגט ווערען די ראָבערס, דאָן די דעקלעך און דאָס זאָל מען גוט פֿערדרעהען.

אזוי זאָל דאָס בלײבען שטעהן ביז עס ווערט קאַלט. דאָן זאָל מען איבערקעהרען די דזשאַרס מיט'ן דנאָ אַרויף און עס זאָל אזוי פֿער-בלײבען אַ שעה אָדער לענגער.

אויב, וועהרענד דיעזער צײַט, רינט ער ניט, דאָן איז דער דזשאַר גוט און מען מעג עס אוועקשטעלען אין אַ קיהלען, טונקעלן און טרוקענעם פֿלאַטײַז ביז מען וויל עס געברויכען.

569. פּרעזערווירען.

דער קוואַנטיטעט צוקער וואָס מען בענעהטיגט צום פּרעזערווירען, איז אקוראַט אַ פּונט פֿאַר יעדע זויערע פּרוכט און ניט וועניגער ווי צעהן אונצעס פֿאַר יעדע אַנדערע פּרוכט.

570. דזשעלליעס.

די הויז־פרוי וואָס געברויכט דזשעלאַטין צו מאַכען איהרע דזשע-

ליעם, פערשטעהט ניט פיעל איבער דער קאך־קונסט. אונזערע באַבעס וואָלטען געקוקט אויף אזעלכע פרויען מיט אַ שוידער.

„אַבער, וואָס זאָל איך טהאָן“, פּרעגט די היינט־מאָדישע פּרוי, 'ווען דער איינגעמאַכטס וויל פאָרט ניט ווערען האַרט, פּערגליווערטער דזשעללי?'

דזשעללי וועט תמיד אַרויסקומען גוט, ווען דאָס ווערט נאָר ריכטיג געמאַכט. אום צו זיין זיכער דערמיט, זאָל מען קאָכען די פּרוכטען אין אַ טרוקענעם וועטער. קליינע פּרוכטען זיינען אימער בע־סער ווי די גרויסע פאָר דזשעלליעס. אזוי לאַנג ווי מען קען נאָר אויס־מוידען וואַסער, זאָל מען עס אויסמיידען. דאָן זאָל מען גענוי נאָכ־פאָלגען די פאָרשריפטען וואָס מיר גיבען.

די פאָרשריפט (רעסיפי — recipe) וואָס מיר גיבען דאָ פאָר קאָררענט דזשעללי איז געברויכט געוואָרען איבער הונדערט יאָהר פון גוטע ווירטהינס אין פּראָמינענטע ציוויליזירטע פּאמיליען און האָט אימער געהאַט אַ גוטען רעזולטאַט.

פיעלע גוטע הויזווירטהינס, ליידער, ווייסען ניט, אז מען קען מאַכען די בעסטע דזשעללים פון די פּרוכט־הויטען און שאַלאַכצער, וועלכע מען וואַרפט, ווי געוועהנליך, אוועק. עס געפינט זיך מעהר דזשעלאַטין שטאָף אַרום דער שאַלאַכץ פון אלע פּרוכטען, ווי אין אירגענד אַן אַנדערן טהייל.

די הויט פון פּיטשעס, צוזאַמען מיט עטליכע קערנער (ביינר־לעך), אָבגעקאָכט אין זעהר וועניג וואַסער, אָבגעזיעגען און פּרעפּאַ־רירט מיט צוקער, פּאינט פאָר פּונט, גיט אַרויס אַ פּרעכטיגע גוטע דזשעללי.

אַ גוטע דזשעללי קען מען אויך מאַכען פון עפעל־שאַלאַכץ, און דיעזע דזשעללי קען אויך פּערבעסערט ווערען, ווען מען לעגט צו אַביסעל שאַלאַכטין פון קווינסים (גוטעס). וויינטרויבען הויטען אויס־געמישט העלפט אויף העלפט מיט קווינסי שאַלאַכץ, מאַכט אַ גוטע דזשעללי. באַרן־הויטען ענטהאַלטען וועניגער דזשעלאַטין ווי אירגענד אַן אַנדערע פּרוכט, אָבער צוזאַמען מיט קווינסי־שאַלאַכץ איז עס אויסגעצייכענט.

571. ווי צו פערדעקען פריזערווס.

דזשעלליעס, פרעזערווס, איינגעמאכטס אָדער ווי מאַנכע רופען עס, וואַרעניעס, זאָלען פּערזיגעלט ווערען און מען שטעלט עס אַוועק אויף אַ לאַנגע צייט. דאָך זאָל מען געברויכען פּאַראַפּין. דאָס קען מען קויפּען אין קלאַרע ווייסע שטיקלעך.

דער פּאַראַפּין זאָל צובראָכען ווערען אין קליינע שטיקלעך, עס צושמעלצען אין אַ ריינע געגלעזטע כלי, און ווען דער דזשעללי איז קאַלט און פּערשרויפט, אַרומגיסען ביי די דעקלעך כּדי עס זאָל אויס-שליסען יעדע מעגליכקייט פון לופּט.

572. אַלגעמיינע רעגלען פיר פּרעזערווירען.

מינוטען	קאַכען	מינוטען	קאַכען
20	באַרטעלעט באַרנעס, העלפטען	5	טשערריעס
8	פיטשעס, אין העלפטען	6	ראַסכערריעס
15	פיטשעס, גאַנצע	6	בלעקבעריעס
15	פּאַינעפעל סלייסעס	10	דהובאַרב סלייסעס
25	סיבירישע עפעל, גאַנצע	10	פלויםען
10	זויערע עפעל, פּערטלען	8	סטראָבעריעס
6	רייפּע קאָררענטס	5	ווהאַרטעל בעריעס
10	ווילדע גרייפּס		קליינע, גאַנצע זויערע
20	טאָמייטאָס	30	באַרנעס

וויפּיעל צוקער מען בענעהטיגט צו פּרעזערווירען אין אַ קוואַרט

דזשאַר : —

אונצעס	פאַר	אונצעס	פאַר
6	פּעלד בלעקבעריעס	6	טשערריעס
4	סטראָבעריעס	4	ראַסכערריעס
4	ווהאַרטעלבעריעס	6	לאָטאָן בלעקבעריעס

אונזעם	פאר	אונזעם	פאר
6	פאניעפעל	10	קווינסים
10	רהובארב	8	גאנצע קליינע זויערע באַרנעם
8	פלויען	8	ווילדע גרייפס
6	זויערע עפעל פערטלען	4	פיטשעם
8	רייפע קאָרענטס	6	באַרטלעט באַרנעם

.573 עפעל דזשעללי.

פאר א גאנץ געווענהליכע ארט צו מאכען גוטע עפעל-דזשעללי, זאל מען צוערשט אַרונטערנעהמען דעם קאָפּ און דעם שטאַם פון גוטע, זאָפטיגע עפעל, זיי צושניידען אויף שטיקלעך, זיי ניט אָבשיילען און אויך ניט אויסהוילען. לעג זיי דאָן אַרײַן אין אַן ערדענע כלי, וואָס זאָל ביינאָהע אָנגעפילט ווערען, דעק זיי צו און שמעל זיי אַרײַן אין אַ קעסעל קאָכעדיגעס וואַסער.

דאָס וואַסער זאָל קאָכען אַרום זיי פון 8 ביז 9 שטונדען. נעהם דאָן אַוועק די כלי פון פּײַער און אויפ'ן נעקסטען טאָג זאָלסטו אָב זייען דאָס געדיכטע. דאָס הייסט, פריהער זאָל אַלעס גוט צורײַבען ווערען כדי דער גאַנצער זאָפּט זאָל אַרויס.

דאָן זאָל מען, אַ צווייטעס מאַל, איבערזייען די עזע פליסינקייט דורך אַ טוך. מעסט אָב די זאָפּט און גיב צו אַ פונט צוקער צו אַ פּאַינט זאָפּט. שמעל אַרײַן דעם צוקער אין אויווען און דעם זאָפּט אין אַ געגלעזטען קעסעל שמעל אַוועק ער זאָל קאָכען. דאָס זאָל קאָכען 20 מינוטען, דאָן שיט אַרײַן דעם צוקער און זאָל ער קאָכען ביז עס ווערט געדיכט, אַ דזשעללי.

דאָס איז אויסגעצייכענט אַלס אַן אונטערדעק צו אירגענד אַ פּרוכט-פּאַי. מען קען עס אויך געברויכען צו דעקאַרירען פּרוכט-פּור דינגס און נאָך פּיעלע אַנדערע זאַכען. עס איז, אונגעפּעהר, ווי אַ היימישער פּאָווירעל, אָבער פּיעל געשמאַקער.

ווען עס שמעקט אַ לעמאַן-פּלייוואָר, זאָל מען געברויכען די זאָפּט און די געלע שאָלאַכץ פון דריי לימענעס צו יעדען פעק (peck) עפעל. אָבער דאָס איז ניט נויטהיג, סײַדען די עפעל טױגען ניט פון אָנפאַנג און מען מוז זיי געבען אַ טעם.

די בעסטע עפעל צו דיעזען צוועק, זיינען יענע גוטע און זאפטטיגע פרוכטען פון הערבסט.

574. פּרעזערווירטע בלעקבעריעס.

קלייב פריהער אויס גוטע און פעסטע בערריעס און לעג זיי אריין אין א דורכשלאג, און דאָס זאָל אַרײַנגעשטעלט ווערען אין אַ טיעפער פּאַן מיט קאַלטעס וואַסער. מען זאָל עס עטליכע מאָל אונטער-הויבען און אָבוויען. די בערריעס זאָלען דאָן אויסגעלעגט ווערען אין די קאַלטע דושאַרס און נאָכהער אָנגעפילט מיט וואַסער. לעג אַרויף די ראָבערס און דעק בלוז צו מיט דעקלעך, אָבער ניט פּער-דרעהען אָדער בעפעסטיגען.

דאָן זאָל מען אַרײַנלעגען אַביסעל היי אָדער שטרוי אויפ'ן דנאָ פון אַ געוועהנליכען וואַש-באָילער, וואו מען זאָל אַרײַנשטעלען די דושאַרס. דאָן זאָל מען אָנגיסען אין באָילער גענוג וואַסער עס זאָל דערגרייכען ביז צום האַלז פון די דושאַרס. דעק צו דעם באָילער און זעה עס זאָל לאַנגזאַם אויפקאָכען. אזוי שנעל ווי דאָס וואַסער האָט דערגרייכט דעם פונקט פון קאָכען, זאָל מען אויפהויבען די דושאַרס און פּערשרויפען די דעקלעך. דאָן זאָל מען אַוועקשטעלען אין דער קיחל.

סטראָבעריעס און בלעקבעריעס קען מען אויך אזוי פּרעזערווירען.

דאָס איז, וואָס מען רופט, קעננד פרוט (canned fruit), אָהן צוקער. עס איז די פרוכט וואָס קען שטעהן זעהר לאַנג און אימער זיין פריש מען זאָל דערמיט מאַכען וואָס מען וויל.

575. בלעקבערי דזשעם.

די פרוכט מוז זיין אי רייף אי טרוקען. דאָן זאָלען די בלעק-בערריעס אָבגעקליעבען ווערען, אָבגעוואויגען און צו יעדען פונט פרוכט זאָל מען צוגעבען דריי-פערטעל פונט צוקלאַפטען צוקער. פרוכט און צוקער זאָלען אַרײַנגעלעגט ווערען אין אַ פּאַן און אַוועקגעשטעלט איבער אַ לייכטעס און ריינעס פייער. מען דאַרף באלד אָנפאַנגען

מישען מיט א הילצערנעם לעפעל, זאָנסט וועט דאָס אַלעס פערברענט ווערען.

ווען דער דזשעם פאנגט אָן צו קאָכען איבעראַל, מעג מען רע-כענען, אַז אין אונגעפעהר אַ האַלבע שטונדע וועט דער זאַפט ווערען אַ דזשעללי, און דאָן וועט אויך דער דזשעם זיין פאַרטיג. אום דאָס אויסצופרוּבירען, זאָל מען יעדעס מאָל אַריינלעגען אַביסעל אין אַ קיהלעס טעלער'ל, און ווען דאָס זעצט זיך, זאָל מען עס אַריינגיסען אין פּאָלשטענדיג טרוקענע דזשאַרס.

576. ברענדי טשערריעס.

פאַר ברענדי טשערריעס זאָל מען געברויכען די ווייסליכע טשער-ריעס וואָס מען רופט *white onheart cherries*. מען דאַרף אויך אויס-קלייבען די גרעסטע און די רייפעסטע.

מען דאַרף געבען 9 פונט פרוכט צו זעקס פונט צוקער. מען זאָל די ביינדלעך ניט אַרויסנעהמען. פון דעם צוקער זאָל מען מאַכען סירופ, צוגיסענדיג אַ פאַינט וואַסער צו די זעקס פונט. די טשערריעס זאָלען געקאָכט ווערען 10 מינוטען אין דעם סירופ, און דאָן זאָל מען צוגיסען אַ קוואָרט גוטע, ווייסע ברענדי. די טשערריעס מוזען באַלד אַריינגעלעגט ווערען אין פלעשער אָדער גלעזערנע דזשאַרס און גוט פערמאַכט.

577. פּרעזערווירטע טשערריעס.

צו פּרעזערווירען טשערריעס זאָל מען אויפזוכען גוטע און רייפע טשערריעס. דאָס איז די ערשטע בעדינגונג. דאָן זאָלען די טשערריעס פּאַרויכטיג איבערגעקליעבען ווערען. די ביינדלעך זאָל מען ניט אַרויס-נעהמען. ווען מען איז פאַרטיג, זאָל מען די טשערריעס אַריינלעגען אין ריינע בלעכען אָדער גלעזערנע דזשאַרס, זיי צודעקען מיט אַ לייכטען סירופ, וואָס איז פריהער געמאַכט געוואָרען אין דער פּראָ-פּאַרציאָן פון 5 פונט גראַנולירטען צוקער צו 5 פאַינט קאַלטעס וואַ-סער. דאָס זאָל זיין גענוג סירופ פאַר 10 קוואָרט טשערריעס. נאָכדעם ווי די דזשאַרס זיינען גוט אָנגעפילט געוואָרען, זאָל מען

ארויפלעגען די דעקלעך אָהן די ראָבערס. די דזשארס זאָלען פערפאָקט ווערען אין אַ קעסעל און אַוועקגעשטעלט. צווישען די דזשארס זאָל מען אַרײַנפאַקען האַנדטיכער, כדי זיי זאָלען זיך ניט אָנקלאַפּען. מען קען דאָס זעלבע טהאָן מיט היי.

דאָן זאָל מען אַרײַנגיסען וואַרעמעס וואַסער אין קעסעל ביז צו די העלזער פון די דזשארס. זאָל דאָס וואַסער זידען און קאָכען ביז עס דערגרייכט ביז העט אַרויף צו די דזשארס. אַזוי זאָל עס זידען 15 מינוטען. דאָן זאָל מען אַרויסנעהמען די דזשארס, אײַנציגווייז, און אַרײַנשטעלען אין אַ ניעדריגע פּאַן וואָס ענטהאַלט אַביסעל קאָ-כעדיגעס וואַסער. נעהם אַרונטער די פּעקלעך און פיל אָן די דזשארס מיט קאָכעדיגען סירופ, ווייל דאָס איז פריהער אויסגעקאָכט געוואָרען. דאָן לעג אַרויף די ראָבערס און פּערזיגעל גוט און פּעסט.

ווען אַלעס האָט זיך אָבגעקיהלט, זאָל מען נאָך ווייטער פּער-שפּרייטען די דעקלעך. דאָן גוט אַרומווישען און מען זאָל זיי אַוועק-שטעלען אויף אַ קיהלען פּלאַץ.

578. טשעררי איינגעמאכטס.

אַ זויערע מאַרעלאַ טשעררי (*morrela cherry*) איז אַ טונקעל-רויטע פּרוכט וואָס ניט אַרויס אַ פּראַכטפּאָלען אײַנגעמאכטס, און אויך אַ „ספּאַיסד טשעררי“, אָדער אַ מין זיסע פּיקעל. מען זאָל נאָך ניט פּערבייטען אויף דער ביטערער ווילדער טשעררי.

אַ גוטע זויערע טשעררי האָט אַ זאַפטיגען, רייכען און פיינעם געשמאַק און איז, אונגעפּעהר, פון מיטעלמעסיגער גרויסקייט. אום צו מאַכען דערפון אײַנגעמאכטס, זאָל מען צוגעבען דריי-פּערטעל פונט צוקער צו אַ פונט פּרוכט.

פון דײַ טשערריעס זאָל מען אַרונטערנעהמען די שטאַמען און אויך אַרויסנעהמען די ביינדלעך. דערביי אָבער, אַכטונג געבען, ניט אויסצודריקען די זאַפט. צום זאַפט זאָל מען צוגיסען גענוג וואַסער אום עס זאָל זיין אַ קאָפּע וואַסער צו יעדע דריי פונט צוקער וואָס מען פּערברויכט. דעם צוקער און די פליסיגקייט זאָל מען צוזאַמען קאָכען אַ פּאַאַר מינוטען, דאָס מישענדיג ביז דער צוקער איז אויפ-געלעזט. דאָן לעג אַרײַן די טשערריעס און קאָך צעהן מינוטען.

נאַכהער זאָלסטו דערמיט אָנפיללען די דזשאַרס צוגיסענדיג סירופ
 אין אַ גלייכער מאָס צו יעדען דזשאַר. פערמאָך זיי גוט און ווען זיי
 זיינען שוין קיהל, זאָלען זיי נאָך אַמאָל גוט צוגעשרויפט ווערען און
 דאָן קען מען זיי אַוועקשטעלען אויף ווי לאַנג מען וויל. וואָס מעהר
 מען קען בעוואָרענען עס זאָל צו זיי ניט צוקומען קיין לופט, אַליץ
 בעסער איז עס.

אַמאָל פלעגט מען זיך נוהג זיין צוצולעגען ראָזשינקעס צו די
 טשערריעס, אונגעפעהר איין פונט ראָזשינקעס צו 5 פונט טשערריעס.

579. ציטראָנען אין סירופ.

שייף אָב די ציטראָנען און צושנייד זיי אין קליינע שטיקלעך.
 לעג צו צוויי אונצעס צוקער צו יעדע ציטראָנע. מאַך דערפון אַ סירופ
 דאָס אויפֿלעזענדיג אין אַביסעל וואַסער און דאָן דורכקאָכען עס.
 דאָן לעג צו די ציטראָנען און אַ וואָרצעל דזשינדזשער, אָבגעשיילט
 און צושניטען. ווען די ציטראָנען קענען געלעכערט ווערען מיט אַ
 שטרוי, דאָן זיינען זיי פאַרטיג.

580. רייטע קאַרענט דזשעם.

וואַש גוט אויס די קאַרענטס און נעהם אַרונטער די שטאַמען.
 לעג צו אַ פונט צוקער צו יעדען פונט פרוכט. שטעל אַרויף די צוקער
 אויפֿן פייער מיט גענוג וואַסער עס זאָל ניט ברענען. אַ קאָפע וואַ-
 סער זאָל זיין גענוג פאַר זיעכען פונט צוקער. האַלט אין איין מישען.
 ווען דער סירופ קאָכט, דאָן זאָלסטו פאַרזיכטיג אָבשווימען. לעג
 אַריין די פרוכט און קאָך ביז עס ווערט אַ דזשעללי. דאָן לעג אַרויף
 אויף אַ קאַלטע כלי און לאָז עס זיך אָבקהלען.

581. גרינע ווינטרויבען דזשעללי.

נאָך דעם ווי מען האָט אַרויסגענומען די קערענדלעך, זאָל מען
 זיי אָבוועגען און צוגעבען איין פונט גראַנולירטען צוקער צו יעדען
 פונט פרוכט. קאָך דאָס זעלבע ווי אין אַנדערע פּרעזערווס. די ווייני-

טרויבען דארף מען ניט ארויסנעהמען פון דעם סירופ ווי סטראָבעריעס אָדער פיטשעס, ווייל, אזוי ווי זיי זיינען פעסט, פלאַטצען זיי ניט.

582. רייפע ווינטרויבען פּרעזערוו.

קלייב איבער און וואַש גוט אויס די ווינטרויבען, אַרויסוואַר-פענדיג יעדע וואָס איז פּערוויאַנעט. יעדע ווינטרויב זאָל אויסגע-וויקעלט ווערען פון דער הויט. דאָן זאָל מען דאָס קאָכען אין גע-גלעזטע כלי צעהן מינוטען, נאָכהער אָבזייען דורך אַ זיפּ. לעג צו דריי-פּערטעל פּונט צוקער צו יעדען פּונט פּרוכט. דער-היטץ דעם צוקער אזוי ווי פּאַר דזשעללי, שטעל עס איבער'ן פייער מיט אַביסעל וואַסער און זאָל עס ווערען אַ סירופּ. דאָן לעג אַריין די גרייפּס אין די הייטלעך און קאָך ווי אַנדערע פּרעזערווס.

583. ווינטרויבען דזשעללי.

ווינטרויבען דזשעללי ווערט ניט אזוי פּערגליווערט ווי קאַרענט דזשעללי. עס ענטהאַלט אָבער, מעהר אָדער וועניגער, דעם כאַראַק-טער פון מאַרמאַלאַד. דערפּאַר קען מען עס ניט געברויכען פּאַר קיינס. ווינטרויבען דזשעללי זאָל געמאַכט ווערען ווי קאַרענט דזשעללי און איז דאָן גוט אַלס אַן איינגעמאַכטס פּאַר אַ קראַנקען.

584. ברענדי פיטשעס.

קלייב אויס גומע, זאַפּטיגע און ווייסליכע פיטשעס. אַכטונג גע-בען די פּרוכט זאָל ניט זיין צוקלאַפט אָדער צוקרייצט, בלוז פּאַל-שטענדיג רייפּ. וועג אָב די פיטשעס איידער דו שייַלסט זיי אָב. מאַך אַ סירופּ פון זעקס פּונט צוקער צו ניין פּונט פּרוכט. קאָך די פיטשעס, ביסלעכ-ווייז, אין דיעזען סירופּ, ביז זיי ווערען ווייך גענוג אַז מען זאָל זיי קענען דורכלעכערן מיט אַ שטרוי. דאָן לעג זיי אַריין, איינציגווייז, אין אַ דזשאַר און דעק זיי צו מיט אַן אויסמישעכץ פון האַלב סירופּ און האַלב ברענדי.

די בעסטע ברענדי פאר דיעזען צוועק און די איינציגע ברענדי צו געברויכען, איז די ווייסע ברענדי פּרעפּאַריט ספּעציעל פּאַר פּרוכט און פּערקויפט אין אַן ערשטע קלאַסע ליקער-סטאָר. עס נעהמט אונז געפּעהר צוויי קאָפּעס פּליסיגקייט צוצודעקען אַ קוואָרט-דזשאַר מיט פּרוכט. מען זאָל אַלזאָ אַריינגיסען איין קאָפּע סירופּ און איין קאָפּע ברענדי.

585. פּרעזערווירטע פּיטשעס.

קלייב אויס רייפּע פּרוכט, אָבער די פּיטשעס מווען זיין האַרט. שויל זיי אָב, שנייד זיי איבער אויף דער העלפט און נעהם אַרויס די ביינדלעך. גיב צו פינף פּונט גראַנולירטען צוקער צו זיבען פּונט פּרוכט. גיס אַרײַן גענוג וואַסער אום אויפצולעזען דעם צוקער עס זאָל ניט דאַרפּען ברענען. ווען דער סירופּ קאָכט, לעג אַרײַן די פּיטשעס און לאָז זיי קאָכען, אָבער ניט צו שטאַרק, זאָנדערן לאַנגזאַם, אונגעפּעהר צעהן מינוטען.

דאַן נעהם אַרויס די פּיטשעס מיט אַ שווימלעפּעל און לעג זיי אוועק וואו זיי זאָלען קענען זיך אָבזײען. געה אַרום מיט זיי פּאָר-זיכטיג אום זיי ניט צו צוברעכען. דאַן לאָז די דזשעללי ווייטער קאָכען ביז זי ווערט פּאַרטיג. נאָכדעם ווי די פּיטשעס זיינען אַרויס-גענומען, מעג די דזשעללי קאָכען אַביסעל שטאַרקער. ווען עס פּאַנגט אָן דיק צו ווערען און עס איז געוואָרען ניעדריגער אין קעסעל, זאָל מען צוריק אַריינלעגען די פּיטשעס און זיי לאָזען ווייטער קאָכען זיעכען מינוטען. פּרוביר דעם סירופּ ווי מען טהוט מיט דזשעם אָדער דזשעללי. לעג אַלעס אַרײַן אין דזשאַרס, פּערזיעגעל און טהו דאָס זעלבע ווי מיט אַנדערע פּרעזערווירטע פּרוכט.

586. באַרנעס.

באַרנעס, ווי געוועהנליך, פּרעזערווירט מען, ווען מען לעגט צו דזשינדזשער אַלס אַ פּליוואָר. אַ פּעסטע באַרנע, וואָס מען קען אויך געברויכען פּאַר דעמפּפּען, ניט צו עסען רויהערהייט, איז די פּאַסענדע פּרוכט צו פּרעזערווירען און מען טהוט דאָס זעלבע ווי מיט פּיטשעס.

587. פאינעפעל.

פאינעפעל קען מען פרעזערווירען ווי אלע אנדערע פרוכטען. מען זאָל זי אָבער צושניידען אין קליינע שטיקלעך. צו יעדען פונט פרוכט זאָל מען צוגעבען דריי פערטעל פונט צוקער און דריי עסלעפעל וואַסער. מען זאָל זיי קאָכען ווי פרעזער-ווירטע פיטשעס.

588. פלוימען.

אלע מינים פלוימען קען מען פרעזערווירען אויף דער זעלבער אַרט ווי פיטשעס, אויסער וואָס מען דאַרף צושטעכען די הויטען. די רויטע פלוימען גיבען אַרויס דעם בעסטען פרעזערוו, ווייל זיי ענט-האַלטען מעהר זויערשטאַף ווי די אנדערע. גרינליכע פלוימען זיינען אַמבעסטען גלאַט אזוי צו פערפאַקען אין קענס. ווען מען וויל מאַכען קעננד גרינליכע פלוימען, זאָל מען נעהמען אַ סלייס אָראַנדזש, צושניטען אין פיערען, מיט דער שאַלאַכץ, און אַריינלעגען. עס גיט אַ פלייוואָר עהנליך צו ברענדי-פרוכט.

589. פרעזערווירטע קווינסים.

קווינסים מאַכט מען ניט קעננד. מען זאָל אָבוואַשען און גוט אָבווישען איידער מען שיילט זיי אָב, ווייל מען דאַרף געברויכען די שאַלאַכץ. מען זאָל אויפשניידען און אַרויסנעהמען די קערענדלעך. דאַן זאָל מען אויפשטעלען די קווינסים קאָכען און לאָזען בלויז גענוג וואַסער זיי צוצודעקען. ווען זיי זיינען ווייך, זאָל מען זיי אַרויס-נעהמען און אַרויסלעגען אויף אַ קאַלטען טעלער. די קערענדלעך מיט די אינוועניגסטע טהיילען וואָס מען האָט פריהער אויסגעשניטען, זאָלען אַיינגעבונדען ווערען אין אַ טוך און אַריינגעלעגט אין וואַסער וואו די פרוכט קאָכט זיך. דאָס זאָל קאָכען איין שטונדע. דאַן זייע אָב דאָס וואַסער דורך אַ פיינע זיפ און דורך צוויי טיכער. גיב צי איין פונט גראַנולירטען צוקער צו יעדען פאַינט וואַסער, און דער צוקער זאָל דערהיטצט ווערען ווי פאַר קאַרדענטס

דזשעללי. שמעל עם דאן ארויף אויפ'ן פייער מיט דעם זאפט פון די קווינסים ווי אויך צוזאמען מיט די פרוכט און אזוי קאך עם 15 מינוטען. נעהם עם אוועק פון פייער און לאז עם שטעהן ביז צום נעכסטען טאג.

נאכהער זייע אָב דעם סירופ און שמעל עם קאכען. ווען עם קאכט גוט, לעג אריין די קווינסים און לאז עם קאכען צוזאמען 15 מינוטען. נעהם וויעדער ארויס די פרוכטען, לאז דעם סירופ דעמפפען ביז עם ווערט א דזשעללי, לעג צוריק די קווינסים ביז עם ווערט פאלשטענדיג דערהיטצט, דאן פיל אָן דערמיט די דזשארס.

590. ראסבעררי דזשעם.

גוטע קעכינס מישען אויס ראסבעריעס מיט קארענטס. דערפאר זאל מען נעהמען ביידע פרוכטען צוזאמען און מאכען דאָס זעלבע ווי מיט אנדערע פרוכטען ווען מען וויל פּרעפּאָרירען דזשעם.

591. קאפעע דזשעללי.

נעהם צוויי קאפעס גוטע, שטארקע קאפעע, איין קאפע עססיג, איין קאפע קאכעדיגעס וואסער, אַנדערטהאַלבען קאפעס קאַלטעס וואסער און א האַלבע באַקס דזשעלאַטין.

דער דזשעלאַטין זאל אַיינגעוויקט ווערען אויף דריי מינוטען אין קאַלטעס וואסער, מיט אַריין דעם צוקער און גיס אַרויף דאָס הייסע וואסער און די קאפעע, זייע עם אַריין אין א פּורעם. ווען עם איז געוואָרען קיהל, זאל עם אַריינגעלעגט ווערען אין א שעהנעם טעלער. זאל עם ווערען פאַלשטענדיג קאַלט און עם זאל סערווירט ווערען מיט צושלאַגענעם קריעם.

592. לעמאן דזשעללי.

נעהם צוויי אונצעס דזשעלאַטין, אַנדערטהאַלבען פּונט צוקער, דעם זאפט פון 4 אָדער 5 לימענעס, אַביסעל אַראַנזשען שאַלאַכץ, א שטעקעלע סינאמאן (cinnamon) אדער אַן אַנדערן פּלייוואָר, וויק

עס איין צוזאמען אויף צעהן מינוטען אין א פאניט קאלטעס וואסער. לעג צו צו דעם נאכהער דעם דזשעלאטין ווען ער איז גוט דורכגעווייקט, דריי פאניט קאכעדיגעס וואסער און מיש ביז דער דזשעלאטין און צוקער זיינען פאָלשטענדיג אויפגעלעזט, דאן זייע אָב דורך אַ דיסקען האַנדטוך. נאָכהער גיס דאָס אַרײַן אין פּורעמס און שטעל אַוועק עס זאָל קאַלט ווערען.

די פּורעמס זאָלען זײַן פּריהער נאָס געמאַכט מיט אַביסעל וואַסער אום די דזשעלאַטי זאָל זיך ניט צוקלעפען ווען מען נעהמט זי אַרויס. עס איז בעסער צו מאַכען די דזשעלאַטי מיט אַ טאָג פּריהער אידער מען געברויכט זיי, כדי עס זאָל בלייבען גענוג צייט צום פּערהאַרטע-ווען. אין וואַרעמעס וועטער זאָל מען געברויכען ענטוועדער אַביסעל מעהר דזשעלאַטין, אָדער וועניגער וואַסער. אַ שעהנעם קאָליר קען מען געבען דער דזשעלאַטי צוגיסענדיג אַביסעל געברענטען צוקער.

593. אַראַנדזשען דזשעלאַטי.

ווייך איין אַ האַלבע באַקס דזשעלאַטין אין אַ האַלבער קאָפּע קאַלטעס וואַסער אויף דריי מינוטען. לעז עס אויף מיט אַ האַלבער קאָפּע קאָכעדיגעס וואַסער, מיש גוט אויס, לעג צו אַ קאָפּע צוקער און ווען דאָס ווערט אויפגעלעזט, לעג אַרײַן אַ פּאַניט אַראַנדזש-זאַפּט און די זאַפּט פּון אַ לימענע. מיש גוט אויס.

594. וויין דזשעלאַטי.

ווייך איין צוויי אונצעס דזשעלאַטין אין אַ פּאַניט וויין, אָדער וויין מיט וואַסער. דאָן טהו דאָס זעלבע ווי אין לעמאָן-דזשעלאַטי. מען דאַרף קיין פּלייוואַר אויסער צוקער און לעמאָן. אַלע דזשעלאַטיעס וואָס זיינען געמאַכט מיט דזשעלאַטין האַלטען ניט מעהר ווי 48 שטונדען אויסער אין אַ זעהר קאַלטען וועטער, ווען זיי האַלטען אַביסעל מעהר. מאַכענדיג דזשעלאַטיעס מיט דזשעלאַטין, איבערהויפט פאַר קראַנקע, זאָל מען וואָס וועניגער דזשעלאַטין אַרײַנלעגען, און דאָן

עס אויך סערווירען אין דעם זעלבען טאָג ווען עס איז געמאכט געוואָרען.

595. איינגעמאכטס פון קליינע עפעלעך.

קליינע עפעלעך, אָדער, ווי אנדערע רופען עס, גן-עדן-עפעלעך, זאָלען צושטאָכען ווערען מיט אַ דיקע נאָדעל און דאָן זיי גוט איבער-וואַשען. צו דריי פונט עפעלעך זיינען גענוג צוויי פונט צוקער. אויפ'ן צוקער זאָל אַרויפגעגאָסען ווערען עפעס מעהר ווי צוויי גלאָז וואַסער, דאָן זאָל מען עס אויפקאָכען, בעגיסען די עפעלעך און אוועקשטעלען. אויפ'ן צוויימען טאָג זאָל מען אויפזידען דעם סירופ אין אַ פאַן, אַריינלעגען דעם זאָפט פון אַ האַלבער לימענע און דאָס אויפקאָכען. דערנאָך זאָל מען אַריינלעגען די עפעלעך און לאָזען קאָכען ביז דער סירופ ווערט געדיכט. ווען עס ווערט פאַרטיג, זאָל עס אַריינגעגאָסען ווערען אין די דזשאַרס און לאָזען עס זאָל זיך אָבקהלען, דערנאָך ערשט פערשרויפען.

596. איינגעמאכטס פון בוריקעס.

נעהמט זויערע בוריקעס, צובראָקט זיי ווי לאָקשען, וואַשט זיי איבער, גיסט זיי אָן מיט וואַסער און שטעלט זיי קאָכען. צו דריי פונט צובראָקטע בוריקעס זאָל מען צוגעבען איין פונט האָניג און איין פונט צוקער. ווען די בוריקעס האָבען זיך איינגעקאָכט ביז ווייס, זאָל מען זיי אָבזייען און אַריינלעגען אין האָניג, דאָס לאָזען גוט איינקאָכען און דאָן אַריינלעגען די צוקער. עס זאָל זיך גוט קאָכען, דאָן זאָל מען אַריינלעגען צוויי לעפעל ווייסען אינגבער, מען זאָל איינקאָכען און אונטערמישען מיט אַ לעפעל עס זאָל ניט ברענען. נעהמט אַ פערטעל פונט מאַנדלען, צושניידט אין סלייסעס, לעגט אַריין אין איינגעמאכטס און מישט גוט אויס. ווען דער איינגעמאכטס איז געוואָרען גוט ברוין, זאָל מען איהם אַרונטערנעהמען, איבערלעגען אין אַן אנדערע כלי כדי עס זאָל זיך דאָרט אָבקהלען.

597. איינגעמאכטס פון רעטיך.

מען זאל אויסקלייבען גוטע רעטיכער, זיי אָבוואַשען און דאָן אָבשאַבען ביז יעדער שוואַרצער פֿלעק איז אוועק. דאָן צושניידען ווי לאַקשען, אָבוועגען, און אויף דריי פונט רעטיך דאַרף מען האַבען 1 פונט האַניג און אַנדערטהאַלבען פונט צוקער.

גיסט אָן די צובראָקטע רעטיכער מיט וואַסער און לאַזט זיי אַיינקאָכען. זייעט אָב דאָס וואַסער און גיסט אַרויף אַנדערעס וואַסער און לאַזט וויעדער קאָכען. נאָכ'ן צווייטען מאָל קאָכען, וויעדער אָבזייען דאָס וואַסער, אַרויפגיסען דעם האַניג אויף די רעטיכער און דאָס לאַזען אַיינקאָכען. דאָן לעגט מען אַריין דעם צוקער און מען לאַזט אויך אויפקאָכען.

ווען דער רעטיך הויבט אָן ווערען ברוין, זאל מען אַריינלעגען אַ פערטעל פונט ווייסען אינגבער, אַ האַלבעם פונט גרויסע ניס, די יאָדערעס זאָלען זיין צובראָכען אין פיער טהיילען. אַלעס אונטער-מישען מיט אַ לעפעל עס זאל ניט ברענען. ווען עס הויבט אָן ווערען ברוין, אַרונטערנעהמען און איבערלעגען אין אַן אַנדערע כלי. עס מוז אַרויסקומען גאַנץ טרוקען, אָהן זופּ.



598. פיקעלס.

מיר מאַכען אויפּמערקזאַם אונזערע לעזער, אז אונטער פיקעלס, דאָ, מיינען מיר ניט די אייראָפּעיִשע מינים פון דער אַלטער וועלט אַליין, זאָנדרען הויפּזעכליך די אמעריקאַנישע פיקעלס, און ווי מען פיקעלט דאָ פּערשידענע גרינצייגען. אויך ווי מען געברויכט מיר סטענטהיילס עססיג צו דיזען צוועק.

אַזאָ, דער בעסטער עססיג צום פיקלען איז מאַלט עססיג. ריי-נער סיידער עססיג איז אויך גוט, נאָר מאַלט עססיג איז נאָך בעסער. אום צו פיקלען ציבעלעס דאַרף מען גאָר האָבען ווייסען עססיג, כּרי צו בעוואַהרען דעם קאָליר.

מען זאָל אויסמירדען מעטאַל-געפּעס ווען מען דאַרף קאָכען דעם עססיג. מען זאָל, ביי דיזען זאַכען, געברויכען האָלצענע לעפּעל און גאַפּלען. די פיקעלס, אָדער סיי-וואָס מען פיקעלט אַיין, זאָל אימער זיין פּאַלשטענדיג צוגעדעקט מיט עססיג.

מען זאָל אויך ניט אַריינלעגען קיין פיקעלס אין אַ דזשאַר וואָס איז אַמאָל געברויכט געוואָרען פאַר פעט. דאָס פּערדאַרבט די פיקעלס. יעדער דזשאַר זאָל זיין אָנגעפילט צוויי-דריטעל מיט דעם גריינ-צייג און דאָן אָנגיסען פּול מיט'ן עססיג.

אַלע געפיקעלטע זאַכען מוזען זיין גוט צוגעדעקט, זאָנסט ווערען זיי ווייך. אַ קליין שטיקעל אַליין (alum) העלפּט האַלטען די פיקעלס האַרט און שטייף. ווען זיי הויבען אָן צו שימלען, זאָל מען זיי אַרויס-נעהמען און איבערקאָכען דעם עססיג, צולעגענדיג אַביסעל ספּייסעס. מען זאָל דעם עססיג ניט קאָכען צו לאַנג, זאָנסט פּערליערט ער זיין קראַפּט.

אויסקלייבענדיג גרינצייגען צום פיקלען, זאָל מען עס נעהמען צום ענדע סיאָזן, אַכטונג געבען אַלעס זאָל זיין פּריש און העכסט רייין. אוועקעס מוז מען פּריהער גאַנץ גוט אַבווישען.

פערזיעגלענדיג קעטסאפ (catsup) געמאכט פון פיקעלס, זאָל מען פריהער קאָכען די קאָרקס און זיי אַריינדריקען בשעת זיי זיינען הייס. מען זאָל זיי אַריינקלאַפּען מיט אַ הילצערנעם האַמער אין דנאָ, מיט אַ גרויסעם און שאַרפעס מעסער זיי אָבשניידען ביז צום גלאָז. נאָכהער זאָל מען האָכען אַביסעל זיעגעל-וואַקס אויסגעמישט מיט רעזין (resin) און אַ העלפט ביענען-וואַקס. דאָס זאָל צושמאָלצען ווערען צוזאַמען און אין דעם אַיינטונקען דעם שפּיטץ פון פּלעשעל. דאָן אָבווישען און שטעלען עס זאָל זיך אָבקהלען.

ווען מען מאַכט אַ זאַלץ-וואַסער צום זייערן, זאָל מען אימער געברויכען אזוי פיעל זאַלץ, ביז עס זאָל קענען אין וואַסער אומשווימען אַ קארטאָפּעל.

599. ספייסעס פאַר עססיג צום פיקלען.

צו יעדען קוואַרט עססיג איין אונץ פון יעדען פאָלגענדען : שוואַרצען פעפער גאַנצעהייט, נעגעלעך, אָללספייס, סעלערי סיד (celery seed), צוויי בלעטלעך לאָרבער און איין אונץ מושטאַר-זאַמען. לעג די ספייסעס אַריין אין אַ דאָפּעלטען קעז-טוך, בינד גוט צו און קאָך עס אין עססיג. מען זאָל אַ פּאַאַר מאָל אַריינטרייסלען צו ביסלעך רויטען פעפער.

600. פאַר מושטאַר עססיג.

צו די ספייסעס פריהער אויסגערעכענט, זאָל מען אַריינלעגען דריי עס-לעפעל טרוקענעם מושטאַר און איין עס-לעפעל טומעריק (tumeric), וועלכע מען דאַרף קויפען אין דראָגסטאָר.

דאָס זאָל מען אויסמישען מיט אַ האַלבע קאָפּע מעהל, און מאַך דערפון אַ ווייכען פּאַפּ מיט אַביסעל קאַלטען וואַסער. דערמיט זאָל מן מאַכען געדיכט דעם הייסען עססיג און דאָס לאָזען קאָכען אַ פיער מינוטען, עס מישענדיג דאָס זאָל ניט פּערהאַרטעוועט ווערען.

עס איז דאָ פּערשיעדענע טומעריק. מען זאָל עס אָבער קויפען פון אַ דראָגיסט אויף וועלכען מען זיך פּערלאָזען, אז דאָס איז גוט.

601. קאיען עססיג.

גיס אריין איין אונז קאיען אין א פאינט גוטען סידער עססיג
 אָדער מאַלט עססיג. פערשטעק דאָס פלעשעל און לאָז עס שטעהן
 אַ מאָנאַט.

602. מינט עססיג.

נעהם אַ באַטעל וואָס איז האַלב פול מיט די בלעטער פון ספיר-
 מינט (נאַנטאַ, מניעטקא) און פיל דאָס אָן מיט סידער עססיג. זאָל
 עס שטעהן אַ וואָך. דאָן זייע עס אָב און האַלט עס צום געברויך אין
 סאָסעס. באַסיל (basil) און טאַראַגאָן (taron) קען מען אויך צו-
 בערייטען אויף דער זעלבער אַרט.

603. פעפער עססיג.

אַלס אַ גאַנץ געוועהנליכע שאַרפע זאָך פאַר קאַלטע פליישען,
 קען מען מאַכען דורך איבערווייסען טשוליעס, אָדער לאַנגע רויטע
 פעפערס און זיי אַריינלעגען אין קאַלטען עססיג, צוזיעלענדיג די
 פלעשער און דורכטרייסלען יעדען טאָג. מען זאָל צולעגען כאַטש הונד-
 דערט טשיליעס צו אַ קוואַרט עססיג. אָבער אַ טוטאָ לאַנגע רויטע
 פעפערס וועלען זיין דאָס זעלבע. ווען דער עססיג וועט אַרויס צו
 שטאַרק דערפון, דאָן זאָל מען איהם מישען מיט וואַסער ווען מען גיט
 איהם צום טיש.

604. געפיקעלטע בוריקעס.

וואַש איבער, אָבער שנייד ניט אָב ניט די וואַרצלען און ניט
 די קעפ פון די בוריקעס צו נאָהענט, כדי זיי ניט צובלוטיגען. מען זאָל
 דאָס פריהער קאָכען אין קאַלטעם וואַסער ביז עס ווערט ווייך. דאָן
 אַריינגיסען ספייסד עססיג (קאַלט). מען קען אויך אַריינלעגען אַ
 רונדע ציבעלע (button onion) אין יעדען דזשאַר, אויב מען וויל.
 עס גיט אַ גוטען טעם צו די בוריקעס און אויב ניט צו שאַרף, שפירט
 מען גאָר ניט דעם ציבעלע גערודף.

605. געפיקעלטעס רויטעס קרויט.

קלייב אויס דאָס קרויט פון דעם פּורפור־קאַליר, ניט דאָס וואָס איז העלל רויט. צושנייד עס אויף לאַקשען. בעשפּרינקעל עס גוט מיט זאַלץ און לאָז עס שטעהן 24 שטונדען. דאָן זייע עס אָב, דריק עס גוט אויס מיט די הענד, אום עס זאָל אין דעם ניט בלייבען קיין טראָפען וואַסער. גיס אַרויף הייסען ספּייסד עססיג.

ווייסעס קרויט קען מען פּיקלען אויף דער זעלבער אַרט. עס איז אויך גוט אַריינצוהאַקען אין ווייסען קרויט מאַנכע רויטע און גרינע פעפּערס, וועלכע זיינען ניט צו שאַרף. פאַר אַ גרויסען קעפעל קרויט, געברויך צוויי גרינע און איין רויטען פעפּער.

606. געפיקעלטע קאַליפּלאָר.

קלייב אויס אַ קאַליפּלאָרער, וועלכער איז ביי די שפּיטצען ווייס, בעסער געזאָגט, פּאַלשטענדיג פּריש. אַם בעסטען איז עס אום אָקטאָבער. צוברעך דעם קאַליפּלאָר אין שטיקלעך, ניט גרעסער ווי אַנדערטהאַלבען אינטשעס. לעג זיי אַריין אין אַ שטאַרקער סאַלאַמורע (זאַלץ־וואַסער) און דאַרטען זאָלען זיי פּערבלייבען ניט וועניגער ווי 12 שטונדען. עס וועט זיי ניט שאַדען ווען זיי וועלען פּערבלייבען אפילו 24 שטונדען.

זייע זיי וויעדער אָב אין מושטאַר־עססיג, קאָכעדיג־היים. עס איז אַמבעסטען אַריינצולעגען די קאַליפּלאָר אין אַ גרוי־סער שיסעל און דאַרט אַרויפגיטען דעם עססיג, אין דער זעלבער צייט זאָל מען דאָס אונטערמישען כדי יעדעס שטיקעל זאָל ווערען דורכגענומען.

דאָן לעג עס אַריין אין אַ דזשאַר און פּערזיגעל עס ווען עס ווערט קאַלט.

607. געפיקעלטע אוגערקעס.

קלייב אויס אונגערקעלעך, אונגעפעהר פון דער זעלבער גרויס, וואָש זיי גוט איבער, לאָז זיי אָפּזייען און דאָן וואַש זיי אָב מיט אַ

ווייכען טיכעל. לעג זיי אויס אין א שטיינערנע כלי, איין רייהע, בעשיט זיי מיט ענגלישעם געווירץ, שווארצען פעפער און אביסעל ווייסען מושטאר. לעג אריין ענטוועדער דעם זאמען אָדער די שמע-קעלעך פון נאַסטאַרטיום (nasturtium), אביסעל אָנגערעכענעם כריין און קליינע ציבעלעס אין יעדער רייהע אוועקעס.

אזוי זאָל מען אָנלעגען ביז די כלי איז בינאָהע פול. אויף דער אויבערשטער רייהע זאָל מען אויסלעגען וויינבלעטער. לעז אויף איין עס-לעפעל זאָל צו יעדען קוואַרט עססיג, וואָס מען פערברויכט. סיידער עססיג איז דער בעסטער.

אזוי זאָל מען אָנגיסען די אוועקעס און אין אייניגע טעג וועלען זיי זיין גוט צום עסען.

608. מיקסד פיקעל.

נעהם א קוואַרט גרויסע גרינע אוועקעס צושניטען אין סליי-סעס, א קוואַרט קליינע גרינע אוועקעלעך גאַנצע, יעדעס אזוי גרויס אונגעפעהר ווי א פינגער, א קוואַרט ווייסע ציבעלעלעך, וואָס קלענער אלץ בעסער. א קוואַרט גרינע טאַמייטאַס, געסלייסט און צושניטען אויף פערטלען. מעסט אָב די צושניטענע זאכען נאָכדעם ווי זיי זיינען צושניטען געוואָרען.

דאָן נעהם א היבשע קאָליפלאָוער און צוברעך עס אין קליינע שטיקלעך, אויף פיער גרויסע רונדע פיקעלס צושניטען אין קליינע שטיקלעך.

לעג דאָס אלעס אַריין אין א גרויסע הילצערנע כלי און דעק צו מיט א זאָל וואַסער געמאַכט פון א פּאַינט זאָלץ און צוויי גאַלאָנעס קאַלטעס וואַסער. ווען די לעצטע אויסגערעכענטע פיקעלס האָבען געוויקט אין זאָלץ-וואַסער 24 שטונדען, דאָן זאָל מען זיי אַריינלעגען אין א גרויסען קעסעל איבער'ן פיער און זיי לאָזען אויפקאָען, כדי זיי זאָלען ווערען פּאָלשטענדיג דורכגעפאַרעט. וועהרענד דאָס קאַכט אויף, זאָל מען אַריינמישען אַן עס-לעפעל צומאָלענעם מושטאַר, איין עס-לעפעל טומעריק און א קאַפע מעהל, דאָן אַריינגיסען גענוג עססיג עס זאָל ווערען דערפון א שיטערעס טייג. דאָס זאָל אַריינעמישט ווערען אין צוויי קוואַרט עססיג, לעג צו א קאַפע צוקער און גיס אלעס אַריין

אין א געגלעזטען קעסעל. מיש עם ביז עם פאנגט אָן צו קאָכען. דאָן לעג אַלעס אַרײַן. לאָז קאָכען אײַן מינוט, נעהם אַוועק פֿון פֿייער און מען קען עם אפילו באַלד געברויכען צום עסען, אזוי שנעל ווי עם קיהלט זיך אָב.

608½. געפיקעלטע ציבעלעס.

שייל אָב קליינע ציבעלעס און בעזאלץ זיי נאָנץ גוט. זאָלען זיי אזוי שטעהן 24 שטונדען. דאָן זייע זיי אָב און פערפאַק זיי, פאַר-זיכטיג, אין א גלעזערנעם דזשאַר, טרייסלענדיג דעם דזשאַר פיעלע מאָל, כדי עם זאָל ניט בלייבען קיין רויד. לעג אַרײַן צוויי לאַנגע פעפער אין יעדען פאַינט דזשאַר. קאָך אויף עססיג פון ווייסען וויין און גיס אָן די דזשאַרס פול. וויש אָב דעם ראַנד, לעג אַרויף די ראַכבער רינגען און פערזיעגעל.

609. געשמאָפטע אָדער געפיללטע פעפערס.

מען קען קויפען צווייערליי פעפערס אין די מאַרקעטס. איינע זיינען די זיסע פעפערס און די אַנדערע זיינען די האַרבע אָדער שאַרפע פעפערס. מאַנכע פערקויפער ווייסען, וועלכע עם זיינען זיס און וועלכע עם זיינען שאַרף.

עס אַנבעלאַנגט אָן דעם געשמאַק. מאַנכע האָבען לייעב די זיסע, אַנדערע די שאַרפע. אָבער פאַר געפיללטע פעפערס זאָל מען אימער נעהמען די זיסע.

שנייד אָב די קעפ פון צוויי טוטץ פעפערס, נעהם אַרויס די קערענדלעך. דאָן לעג אַרײַן די פעפערס אין א שטאַרקעס זאַלץ-וואַסער אַרויף צוויי טעג, נעהם זיי אַרויס און טריקען זיי אויס. צוהאַק גאַנץ דין א קליין קעפעל קרויט, האַק אַרײַן אין דעם פיער צוהאַקטע ווייסע ציבעלעס. צו דעם גיס צו דריי עס-לעפעל מושטאַר-זאַמען, א האַלבען טהעע-לעפעל מעיס (mace), א פערטעל טהעע-לעפעל קלאָווס (cloves), דאָל זעלבע פון אַללעספאַיס און צוויי טהעע-לעפעל זאַלץ.

מיש דאָס אַלעס גוט דורך מיט די הענד. דאָן פיל אָן די פעפערס דערמיט, בינד צו דעם קאַפ מיט א שטאַרקען ווייסען פאַדעם, לעג זיי

אריין אין א שטיינערנעם דזשאר און דעק זיי צו מיט קאכעדיגען הייסען עססיג.
 דאָס זאָל שטעהן 24 שטונדען, דאָן זאָל מען אָבזייען דעם עססיג, וויעדער אויפקאכען און הייסערהייט אַרויפגייען אויף די פעפערס.
 דאָס זאָל מען וויעדערהאַלען אויך דעם צווייטען טאָג.
 דאָן שטעל דאָס אַוועק און אין 5 טעג אַרום דאַרפען זיי זיין גוט צום עסען.

610. גרינע טאָמייטאָ פיקעלס.

צושנייד גרינע טאָמייטאָס אין סלייסעס און בעדעק זיי מיט זאַלץ. לאָז זיי שטעהן 12 שטונדען. דאָן זייע זיי אָב, דאָן לעג אין זיי אַריין אַביסעל קליינע ווייסע ציבעלעס.
 לעג צו אַ קעפעל קאַליפלאַוער, וואָס איז איינגעזאַלצען געוואָרען און געהאַלטען איבער נאַכט. גיס אַרויף גענוג עססיג עס צו צודעקען.
 לעג אַריין צוויי עס-לעפעל ווייסען מושטאַר-זאַמען און איין עס-לעפעל סעלערי. זאָל דאָס אַלעס קומען ביז צום קאָך-פּונקט. דאָן גיס עס אַרויף אויף די טאָמייטאָס מיט די ציבעלעס. פון אויבען לעג אַרויף אַ קאָפּע כריין צושניטען אין דינע שטיקלעך.

611. געוועהנליכע זויערע אונגערקעס.

מען קען איינזייערן גאַנצע גרויסע פעסער, אָבער דאָס איז פאַר'ן פּראָפּעסיאָנעלען. פאַר דער געוועהנליכער הויז-ווירטהין איז גענוג, אום זומער, צו זייערן, לאָמיר זאָגען, 100 אונגערקעס. צו דייעזען צוועק זאָל מען נעהמען אַ שטיינערנעם דזשאר, סלאָי, וואָס זאָל זיין גענוג בלוז פאַר דער גענאַנטער צאָהל, נאַטירליך, שוין אויך אַריינ-רעכענען גרינצייגען און וואַסער.
 אַלזאָ, פאַר אַלעמען דאַרף מען אָבקלייבען פּרישע אונגערקעס, ניט קיין צובראַכענע אָדער צוקראַצטע. פון מיטעלען גרויס זיינען זיי אַם בעסטען. דאָן זאָל מען זיי איבערוואַשען און אויסלעגען אַ רייהע אין דעם דזשאר. אויף די אונגערקעס זאָל מען לעגען קרום (דילל) און אַללספייסעס. אַזוי זאָל עס געהן רייהע נאָך רייהע. יענע וואָס האָבען

ליעב, זאלען נעהמען א קעפעל קנאָבעל, דאָס צוקלאַפּען צוזאַמען מיט דער שאַלאַכטיץ. גוט בעפעפּערן און אַרויפּלעגען.

דאָס זאָל צוגעדעקט ווערען מיט ווייניבלעטער, אָדער בלעטער פון אַ דעמב.

צו יעדע אַכט פּאַינט וואַסער, זאָל מען צוגעבען אַ פּונט זאַלץ. דאָס זאַלץ מוז פּריהער פּאָלשטענדיג אויפגעלעזט ווערען, דאָן זאָל מען אַריינגיסען דאָס זאַלץ-וואַסער, אַרויפּלעגען אַ ברעטעל און אַ שווערעס געוויכט, כדי דאָס וואַסער, אָדער ראָסעל, זאָל אַריבערגעהן דאָס ברעטעל.

מען קען עס לאָזען אין אַ וואַרעמע שטוב אויף 24 שטונדען, אָדער גאָר אויף דער זונן. נאָכהער שטעלט מען עס אוועק אויף אַ קיהלען אָרט.

דאָס איז אַ זויערע אוגערקע, וואָס זאָל זיין גוט צום עסען אין אייניגע טעג צייט.

אַ פּאַרזיכטיגע ווירטהיין האָט צוויי אַזעלכע דזשאַרס. אַזוי שנעל ווי איינער האַלט ביים אויסגעליידיגט ווערען, זייערט מען אַ צווייטען און אַזוי קען מען האָבען זויערע אוגערקעס אויפ'ן גאַנצען זומער.

612. געזייערטע אוגערקעס אויפ'ן ווינטער.

די אוגערקעס מוזען זיין פעסט, אָדער האַרט און גרינליך דורכ-אויס.

פּריהער וואַשט מען זיי גוט איבער, דאָן לעגט מען זיי אַריין אין וואַסער אויף צוואַנציג שטונדען. שפּעטער נעהמט מען זיי אַרויס. די עזע אוגערקעס זאָלען נאָר געזייערט ווערען אין אַ פעסעל. די אַמעריקאַנישע גרויסע ביער-פעסלעך זיינען גוט דערצו. עססיג-פעסלעך, ווען מען וואַשט זיי פּריהער גוט אויס, זיינען אויך ניט שלעכט.

די אוגערקעס ווערען אויסגעלעגט אין רייען מיט קרופּ און ווייניבלעטער, ביז מען מאַכט אַלעס פּול.

אין מיטען און פון אויבען, איז גוט אַריינצולעגען עטליכע שאַרפע גרינע פעפּערס, דאָן, אויב מען ליעבט, עטליכע קעפּלעך צו-האַקטען קנאָבעל,

דאָס זאָלצוואַסער ווערט געמאַכט היים און הייסערהייט גיסט מען עס אַרויף אויף די אונגערקעס. ווען עס קיהלט זיך אָב, ווערט דאָס פעסעל וויעדער אַמאָל צוגעשפונטעוועט.
 מען קען דאָס אויך מאַכען מיט קאַלטעס זאַלץ-וואַסער.
 די הויפטזאַך איז, אז מען זאָל דאָס פאַס גוט פערמאַכען און לאָזען שטעהן אויף דער הערבסט-זונן עטליכע טעג, און יעדען טאָג דאָס דורכקייקלען. ווען עס הויבט אָן ווערען גוט קאַלט, זאָל מען דאָס אוועקשטעלען ענטוועדער אין אַ קעלער אָדער אַ בייסמענט. עס קען אזוי האַלטען יאָהרענלאַנג.

613. געזייערטע גרינע טאָמייטאָס.

די טאָמייטאָס זאָלען זיין פון שפעטען הערבסט. זיי מוזען ווערן רען איבערגעוואַשען און אויסגעלענגט אין רייען פונקט ווי די אַר-גערקעס און צוגעגעבען קרופ.
 עס זיינען אויך גוט דורכצוואַרפען עטליכע גרינע פעפערס, ניט קיין שאַרפע, אויף יעדער רייע.
 מען מאַכט דאָס זאַלץ-וואַסער ווי פריהער.

614. זייערקרויט.

קרויט מוז מען ניט דוקא פערשפונטעווען. דערפאַר אָבער זאָל מען אויפפאַסען, אז דאָס פאַס, וואו מען זייערט עס, זאָל ערשטענס זיין זעהר ריין, און צווייטענס זאָל עס ניט רינען. צו דיעזען צוועק זאָל דאָס פאַס גוט געפאַרעט ווערען, און ווען מען איבערצייגט זיך, אז אַלעס איז אין אָרדנונג, דאַן זאָל מען זיך נעהמען צו דער אַרבייט.
 דאָס קרויט זאָל מען פריהער גוט אונטערזוכען און איבערקלייבען. עס מוז זיין זעהר ריין און אירגענד אַ בלאַט וואָס זעהט אויס ניט גאַנץ פריש, זאָל אוועקגעריסען ווערען.
 פאַר אַלעמען זאָל מען צושניידען יעדעס קעפעל קרויט אין פיערען און אויסשניידען דעם קאַטשען. דאַן זאָל מען דאָס צושניידען און איינהאַקען. אויף יעדען גאַלאָן קרויט זאָל מען צוגעבען דריי גרויסע עס-לעפעל זאַלץ. דאַן זאָל מען דאָס קרויט דורכרייבען מיט

די הענד און ענדליך אריינלעגען אין פאס און דאָס אָנקלאַפּען מיט אַ ריינעם שטיק האָלץ. מען מעג אזוי לאַנג קלאַפּען, ביז עס קומט אַרויס זאַפּט.

פון אויבען לעגט מען אַ גרינעם טוך, דאָן אַ ריינעם ברעמעל און אויף דעם אַ געוויכט, אַרונטערצודריקען דאָס קרויט. אויפ'ן צווייטען טאָג זאָל מען צולעגען קרויט, ווייל איבער נאַכט האָט זיך עס גע-זעצט.

עטליכע מעהרען אַריינצולעגען אין קרויט, קען ניט שאַדען. ווען מען פּאָלגט נאָך די עזע רעגעל, דאָן מוז דאָס קרויט זיין גוט, עס קען ניט ביטער ווערען.

דאָס הייסט, ווען דאָס פּאָס רינט ניט און דאָס קרויט איז ווי געהעריג צוגעדעקט, דאָן דאַרף עס זיין גוט. מען זאָל עס אוועקשטעלען אויף אַ קיהלען פּלאַץ.

615. געשאַטקעוועמעס קרויט.

מען בעגעהט זיך מיט'ן קרויט אזוי ווי מיר האָבען פּריהער אויס-גערעכענט. אויסער וואָס מען גיט אַכטונג, אז דאָס קרויט זאָל זיין זעהר פּריש און זעהר האַרט. ניט נאָר דאַרף מען אַרויסשניידען די קאַטשענעס, נאָר אויך יעדען טהייל פון קרויט וואָס איז צו האַרט.

אין אַמעריקא האָבען מיר ספּעציעלע שנייד-ברעטלעך פאַר אזאַ קרויט, און דאָס קרויט ווערט אָנגעהובליעוועט. מען זאַלצט עס אַיין ווי דאָס פּריהעריגע קרויט און מען צושניידט עס אויך אזוי. מען קען צוגעבען ענים, קימעל, צושניטענע עפעל און עהנליכעס.

די הויפטזאַך איז, אז עס זאָל ניט רינען דאָס פעסעל. ווען מען מאַכט עס אין אַ דושאַר, פּערשפּאַרט מען אַלע צרות.

אום אַרויסצוטרייבען דעם שלעכטען גערוך זאָל מען, מיט אַ שטעקען, אָפּט דורכלעכערן, ביז אין גרונד. בעסער געזאָגט, דורכ-שלאָגען דאָס קרויט יעדען טאָג.

616. קעטסאַפּס.

דאָס איז אַ ספּעציעלע ענגליש-אַמעריקאַנישע צובערייטונג צו

פליישען, פיש און עהנליכעס. אויב מען בערייטעט עס ריכטיג נאך די פאָרשריפטען, דאָן איז דאָס אויסגעצייכענט אין הויז פון יעדער ווירטהין.

א שטיקעל פלייש אָהן אַביסעל גוטען קעטסאָפּ, אין אַן ענגליש-אַמעריקאַנישעס הויז, זעהט אויס גאָר קיין טעם ניט צו האָבען. אָבוואָהל אַלע פּערשיעדענע קעטסאָפּס קען מען קויפּען פּאַרטי-געהייט אין די סטאָרס, פון דעסטוועגען ווייס יעדער, אַז זעלטען זיינען די פּאַבריק צובערייטונגען ריין, זעלטען זיינען זיי פּריש, און ווען מען וויל געשמאַקען קעטסאָפּ, זאָל מען עסען אין דער היים געמאַכט פון דער ווירטהין.

617. אוגערקעס קעטסאָפּ.

קלייב אויס גרויסע, אָבער ניט קיין אַלטע אָדער איבערגעוואַק-סענע אוגערקעס. זיי מוזען אויך זיין פּאָלשטענדיג פּריש. שויל זיי אַב, דאָן צורייב זיי און דריק פון זיי אויס דאָס גאַנצע וואַסער. צו אַ האַלבען גאַלאָן צוריענע אוגערקע זאָל מען אַריינלעגען דריי פיין-צוהאַקטע ציבעלעס. מיש אַריין זאַלץ, קאיען פּעפּער און כּריין צום טעם. דאָס אַלעס זאָל אַריינגעלעגט ווערען אין אַ דושאַר רויהעהייט און גוט פּערשטאַפּט.

618. טאָמייטאַ קעטסאָפּ.

פּאָלגענדע פּאַרשריפט זאָל זיין גענוג, אַז אַ ווירטהין זאָל זיך אָנגרייטען קעטסאָפּ אויפ'ן גאַנצען ווינטער. איין בוש רויטע, אָבער גוט רויטע טאָמייטאַס, צוויי פונט זאַלץ, אַנדערטהאַלבען פונט מושטאַר-זאַמען (mustard seed), צוויי אונצעס געמאָלענע קלאָווס (cloves), אַ האַלבעם פונט שוואַרצען פּעפּער, איין אונץ קאיען פּעפּער, פיער פונט לייכט-ברוינעם צוקער, איין טוטץ גרויסע ציבעלעס, אַ זשמעניע פיטש-בלעטער און איין קוואַרט שטאַר-קען סיידער עססיג.

וואַש איבער די טאָמייטאַס, אַרויסוואַרפענדיג אַלע פּערפּוילטע און פּערוואַנעטע. צושנייד זיי אויף גרויסע שטיקער. אַזוי זאָלען

אויך צושניטען ווערען די ציבעלעס און לעג די אלע גרינצייג מיט די ספייסעס אריין אין א געגלעזטען קעסעל און קאך נאנצע זעקס שטונדן-דען.

דאן נעהם זיי ארונטער, צורייב זיי און פרעס זיי אין א דורכ-שלאג. זיי מוזען אלע דורכגעדריקט ווערען אום בלויו די שאלאכצען זאלען צוריקבלייבען. דערווייל זאל דער קעסעל אויסגעוואשען ווע-דען און מען זאל צוריק אריינלעגען אלעס אויסגעדריקטע און לאזען זעהר לייכט קאכען צוויי שטונדען צייט. דאן לעג אריין דעם עססיג און דעם צוקער און לאז עס ווייטער לאנגזאם זידען ביז עס מישט זיך גוט דורך. וועהרענד עס איז הייס, זאל מען עס אריינלעגען אין די דזשארס אדער פלעשער און פערשטאפען.

619. גרינע טאָמייטאָ קעטסאָפּ.

דאָס איז אַ קעטסאָפּ וואָס מען דאַרף ניט קאָכען.
צו פיער קוואַרט צוהאַקטע גרינע טאָמייטאָס, לעג אַריין פיער ציבעלעס, ביידע זאלען זיין גוט צוהאַקט. זאלץ זיי גוט דורך. זאל דאָס שטעהן איבער נאַכט אין אַן עררענע כלי. נאַנץ פריה זאָלסטו זיי אַריינלעגען אין אַ דורכשלאַג און זייע אָב יעדען טראָפען זאַפט. לעג אַריין אין גרינצייג איין עס-לעפעל געמאַלענעם פעפער, אזוי פיעל קלאָווס און צוויי מאָל אזוי פיעל אָלספאַים, פיער טהעע-לעפעל מושטאַר, צוויי לעפעל צומאַלענעם כריין, אַ האַלבע קאַפע מושטאַר זאַמען און צוויי גרינע פעפערס גוט צוהאַקט. מיט דאָס אלעס גוט דורך, גיס אַריין גוטען און שטאַרקען עססיג און דעק עס צו דערמיט. נאַכהער דאָס אַריינלעגען אין פלעשער אָדער קליינע דזשאַרס, פער-זיעגלען און אוועקשטעלען.

620. טשילי סאַס.

נעהם 24 גרויסע גרינע טאָמייטאָס, 4 גרויסע ציבעלעס, 4 פער-פערס (צוויי רויטע און צוויי גרינע), איין טהעע-לעפעלע קאיען-פער-פער, 4 עס-לעפעל צוקער, דריי עס-לעפעל זאלץ, איין עס-לעפעל אינגבער, איין עס-לעפעל קלאָווס און 4 קאַפעס סיידער עססיג. קאך

זיי א שטונדע. פערפאק זיי אין די דזשארס אָדער פלעשער בשעת
עס איז נאָך הייס.

621. טשילי סאָס פון רויטע טאָמייטאָס.

שייל אָב איין פעק (peck) רויטע טאָמייטאָס, צוהאק דריי פע-
פערס און 12 קליינע ציבעלעס, אלעס זעהר דין. לעג צו א האַלבע
קאָפע זאַלץ, און צו האַלבע עס-לעפעל געמאָלענע אָללספייס, קלאָווס
און סינאָמאָן. צומיש אלעס צוזאַמען און קאָך צוויי שטונדען. רייב
עס דורך א זיפ, גיס אַרײַן א פּאַינט עססיג און א האַלבע קאָפע ברוי-
נעם צוקער. זאַל זיך עס גוט דורכקאָכען, דאַן פערפאק אין די דזשארס
אָדער פלעשער בשעת עס איז נאָך הייס.

622. טשאַר-טשאַן.

צוויי קוואָרט ציבעלעס, אויסגעקליבענע קליינע, א האַלבען פעק
גרינע טאָמייטאָס, איין הונדערט אוגערקעלעך, צוויי קוואָרט סטרינג-
ביענס, איין פּאַינט גרינע און רויטע פעפערס, איין פּאַינט זאַלץ,
צושנייד די טאָמייטאָס אין סליסעס און לעג זיי אַרײַן מיט די ציי-
בעלעס אין זאַלץ צו שטעהן איבער נאַכט. אין דער פריה דעק זיי
צו מיט מושטאַר-עססיג, צו וועלכע מען האָט צוגעלעגט צוויי פונט
ברוינעם צוקער. דאָס איז אַן אויסגעצייכענטער זיסער פיקעל (sweet
pickle).

623. פיקאַלילי.

איין גאַלאָן גרינע טאָמייטאָס צוהאקט, איין קאָפע זאַלץ, זעקס
גרינע פעפערס, צוהאקט, דריי עס-לעפעל שוואַרצען פעפער, צוויי
עס-לעפעל קלאָווס, צוויי לעפעל סינאָמאָן, צוויי לעפעל אָללספייס.
לעג אַרויף זאַלץ אויף די צוהאקטע טאָמייטאָס און לאָז זיי אַזוי
שטעהן 12 שטונדען.
צוהאק די פעפערס, מיש זיי אויס מיט די טאָמייטאָס, לעג אַרײַן
די ספייסעס אין עססיג און דעק דאַן צו די פיקעלס מיט דעם עססיג.

ווען מען האלט עס אין א קיהלען פלאטץ, וועלען דיעזע גע-
פיקעלטע זאכען ניט פערשימעלט ווערען, אפילו ווען מען לעגט בלויז
ארויף א ברעטעל מיט א שווערעם געוויכט דארויף.
יעדענפאלס קען מען עס עסען אין דריי טעג ארום. אם בעסטען
אבער איז עס, ווען מען לאזט עס שטעהן זעקס וואָכען.

624. געפיקעלטע פרוכטען.

געפיקעלטע פרוכטען אלס סאלאטען צו פלייש און אנדערע זא-
כען, ווערען פאָרגעצויגען צו געפיקעלטע גרינצייגען. אין די אַריסטאָ-
קראטישע הייזער ווערען כמעט אויסשליסליך געברויכט געפיקעלטע
פרוכטען.

625. געפיקעלטע טשערריעס.

זיעבען פונט זויערע טשערריעס, דריי און א האַלב פונט צוקער
און א פאינט עססיג. פריהער זאָל מען אַרויסנעהמען די ביינדלעך פון
די טשערריעס און אכטונג געבען ניט אויסצודריקען זייער זאפט.
דאָן זאָל מען די טשערריעס אויסדריקען ; נעהמען דעם זאפט, די
טשערריעס, עססיג און צוקער, אַרויפשטעלען אויפ'ן פייער און קאָ-
כען אונגעפעהר אַ שטונדע.

לעג אַרײַן צוויי עס-לעפעל שטעקעלעך סינאַמאָן, און איין טהעע-
לעפעל גאַנצע קלאָווס. זאָל זיך דאָס צוזאַמען קאָכען אונגעפעהר אַ
שטונדע, דאָן זאָל מען עס אַרײַנלעגען אין דזשאַרס און האַלטען
פערמאַכט.

626. געפיקעלטע קאַררענטס.

צו פייער פונט קאַררענטס לעג צו צוויי פונט ווייסען צוקער, אַ
פאינט סידער עססיג און אַ טהעע-לעפעל סינאַמאָן, אַללספייס און
קלאָווס. דאָס אלעס זאָל מען אַוועקשטעלען צוזאַמען עס זאָל זיך
אַלײַן אײַנזייערן.

627. געפיקעלטע וויינמרויבען.

זיי מוזען צובערייטעט ווערען ווי צו פרעזערוו, דאָס הייסט, מען זאָל פון זיי אַרונטערנעהמען די הייטלעך, זיי אָבקאָכען און אַרונטער-נעהמען די קערענדלעך. דאָן זיי צובערייטען ווי מען טהוט מיט קאָרענטס.

628. געפיקעלטע פיטשעס.

נעהם אַ פעק (peck) פיטשעס, פּאָלשטענדיג רייפע און האַרטע ; שייל זיי אָב, וואַרף זיי אַריין אין קאַלטע וואַסער שנעל גענוג כדי זיי זאָלען ניט שוואַרץ ווערען.

צו די עזע פרוכט נעהם אַ קוואַרט דעם בעסטען סיידער־עססיג און צוויי פונט צוקער. ווען דאָס קאָכט, דאָן נעהם אַרויס אַזוי פיעל פיטשעס, אום עס זאָל ניט ווערען צו ענג. זאָלען זיי ליגען אויף אַ לינען־האַנדטוך אייניגע מינוטען ביז דאָס וואַסער לויפט אָב. דאָן שטעק אין יעדען אַריין אַ נעגעלע (קלאָוו), און פאַנג זיי אָן אויס־צולעגען אין די דזשאַרס.

אַזוי זאָל מען אַריינלעגען אַליץ מעהר פיטשעס אין עססיג, ביז אַלע זיינען געקאָכט געוואָרען און ביז אַלע האָבען געקריעגען די נעגעלעך. דאָן גיס אַרויף דעם סירופ איבער דער פרוכט אין די דזשאַרס, פערשרויף גוט און זאָלען זיי שטעהן אַ וואָך.

דאָן גיס אָב דעם סירופ, פאַרע זיי, שוים זיי אויס און לעג זיי צוריק אין די דזשאַרס בשעת זיי זיינען הייס. פערשרויף גוט און שטעל זיי אוועק אין אַ טונקעלן פלאַטי.

אויב עס איז ניטאָ גענוג סירופ צוצודעקען אַלע פיטשעס, קען מען צוגיסען אַביסעל עססיג מיט צוקער, וועהרענד עס איז קאָכעדיג.

629. געפיקעלטע וואַטערמעלאָן שאַלאַכץ.

שייל אָב פרישען וואַטערמעלאָן (קאווענע) און נעהם אַרויס הי גאַנצע אינוועניגסטע ווייכע און זיסע. עס מוז בלייבען בלויז הי אַבגעשיילטע שאַלאַכץ.

דאן נעהם די שאלאכץ און צושנייד אין דיקע לאקשען. לעג זיי אריין אין א שוואכעם זאלץ-וואסער, אָדער איין קאָפּע זאלץ צו א גאלאָן וואסער. זאָל דאָס ווייקען 12 שטונדען. דאן זייע זיי גוט אָב און וועג זיי. גיב צו א האַלבעם פונט צוקער צו יעדען פונט שאלאכץ. דאן גיס ארויף גענוג עססיג עם זאָל זיי צודעקען.

איידער מען טהוט דאָס, זאָל מען אריינשטעקען א נעגעלע אין יעדען דריטען שטיקעל שאלאכץ.

קאָך די שאלאכץ אין עססיג, צוגעבענדיג א שטיקעלע סינאמאָן און אן אונץ קאשע-בליטהען (*cassia buds*) פאַר יעדע זיעבען פונט שאלאכץ.

זאָל זיך דאָס אזוי לאַנג קאָכען לאַנגזאַם, ביז די שאלאכץ איז ווייך, וואָס מען קען אויסגעפינען פרובירענדיג מיט א בעזים-שטרוי. ווען זיי זיינען גוט ווייך, דאן לעג זיי אריין אין דושארס און בעגיס מיט דעם עססיג.



630. קאכען פאר א קראנקען

אין קיין אבטהיילונג פון דער קיך איז ניטאָ אזוי פיעל קונסט און פאָרזיכטיגקייט אָנצואווענדען, ווי ווען מען דאַרף קאָכען פאַר אַ קראַנקען. אלעס מוז זיין גוט, געשמאַק, געזונד און אנציהענד. נאַטירליך, דאַרף מען ניט פּערגעסען, אַז פּריהער זאָל מען פּרע-גען דעם דאָקטאָר, וואָס מען מעג און מען טאָר ניט געבען צו עסען דעם חוּלָה. אָבער נאָכדעם ווי מען ווייס שוין דאָס, פאַנגט אָן די ריכטיגע אַרבייט.

מענשען וואָס ווייסען ניט ווי צו קאָכען פאַר אַ קראַנקען, קענען, זעהר לייכט, אַ קראַנקען נאָך קראַנקער מאַכען, און אַזעלכען וואָס האַלט ביים געזונד ווערען, וויעדער קראַנק מאַכען.

דאָס איז איבערהויפּט אַ פאַקט ביי טיפּוס-פּיעבער, וואוּ פּיעלע מענשען פאַלען אַלס קרבנות דורך צופּיעל גוטסקייט און דורך אַ לאַקעטקע וואָס מען דערלאַנגט דעם חוּלָה. זעהר וועניג פּרויען שטעלען זיך פאַר, אַז די בעסטע און געשמאַקסטע לאַקעטקע, קען אַמאָל, פאַר אַ קראַנקען זיין סּי-המות.

דאָן מוז מען אין זינען האָבען, אַז אַ קראַנקען מענשען דאַרף מען ניט פּרעגען וואָס ער וויל עסען. מען דאַרף איהם געבען עסען וואָס עס איז ערלויבט און אימער איבערראַשען מיט די ערלויבטע שפּייזען, כדי דאָס זאָל אַרויסרופּען זיין אַפּעטיט.

אלעס וואָס מען סערווירט אין קראַנקען-צימער, זאָל זיין שעהן, אַנגענעהם און אין קליינע ביסלעך. דער אַנבליק פון פּיעל שפּייז רופּט אָפּט אַרויס אַ ווידערווילען ביים קראַנקען. אימער זאָל מען סער-ווירען אויף אַ „טרעי“ מיט אַ שעהנע ווייסע סערוועטקע, די טעלער זאָלען זיין די שעהנסטע, דאָס ברויט זעהר דין געשניטען, לעפעל און מעסערס זאָלען גלאַנצען.

גיט ניט קיין קראַנקען צו הייסעס און צו קאַלטעס צום עסען. פאַסט אויף ניט צו געבען דעם קראַנקען די זעלבע שפּייז יעדען

טאָג. אָבוועקסלונג שפּיעלט אַ גרויסע ראָלע ביי אַ געזונדען, מכל־שכן ביי אַ קראַנקען.

631. זופען.

זופ איז די וויכטיגסטע שפייז אין קראַנקען־צימער, אָבער זופ זאָל מען, אום קיינעם פרייז ניט פערשטעהן דאָס וואָסער אין וועלכען מען קאָכט אויס אַ שטיקעל פלייש. דאָס ענטהאַלטעט אין זיך העכ־סטענס פעטס, אָבער ניט קיין נאָהרונג. דער אַמעריקאַנער רופט עס בראָטה (broth) און דאָס איז דער ריכטיגער און פאַסענדער נאָמען. מען זאָל ניט פערגעסען ניט צו זאַלצען און ניט צו פעפערן דיעזע זופען אזוי שטאַרק ווי מען טהוט פאַר אַ געזונדען.

632. ביעף זאפט.

נעהמט אַ שטיקעל ראָונד סטייק אָדער האַלז פלייש און לעגט עס בראַטען (בראָילען) ביז עס ווערט דורך און דורך געהיצט. דאָן נעהמט און דריקט עס אויס, ענטוועדער דורך אַ לעמאָן־דריקער אָדער דורך אַ ספעצילען ביעף־עקסטראַקטאָר, שיט אַרויף אַביסעל זאַלץ און סערווירט. דאָס איז די ריכטיגע און אמת'ע קראַפט וואָס עס געפינט זיך אין פלייש.

מאָכע פאַציענטען וועלען דאָס אָבער ניט וועלען טרינקען. דער־פאַר איז גוט מען זאָל עס מאַכען ברוין ביים פייער און עס אַריינגיסען אין אַ רויטען גלעזעל, דער פאַציענט זאָל ניט מערקען וואָס דאָס איז.

633. ביעף טהעע נומ. 1.

איין פּאַינט וואָסער צו יעדען פונט פלייש. צום ערשטען דאַרף מען בעשניידען יעדעס שטיקעל פעט פון דעם פלייש. עס טאָר דאָרויף אַבסאָלוט קיין פעט ניט בלייבען. עס דאַרף אויך קיין שום הויט ניט זיין. דאָן צושנייד עס אין פערטעל־

אינטשיגע שטיקלעך, לעג עם אריין אין א דזשאר און גיס אריין:
 קאלטעס וואסער. זאָל דאָס אזוי שטעהן דריי־פערטעל שטונדע. דאָן
 שיט אריין אביסעל זאלץ. דעק צו דעם דזשאר מיט'ן דעקעל און
 פערקלעפ עם דאָן מיט פאָפ פון וואסער מיט מעהל. שטעל אריין
 דעם דזשאר אין א פאָן מיט הייסעס וואסער און לאָז דאָס אזוי לאַנג-
 זאם קאָכען דריי שטונדען. ווען דאָס וואסער פון דער פאָן זידט אויס,
 זאָל מען אונטערגיסען אַנדערעס הייסעס וואסער. דאָן זאָל דער ביעף
 אָבגעזיעגען ווערען און ווען דאָס ווערט קיהל, זאָל מען דערפון
 אַרויסנעהמען יעדע פעטקייט.
 ווען מען וואַרעמט אויף די ביעף־טהעע פאַר'ן פאַציענט און
 מען בעמערקט פעטקייט, זאָל מען דאָס אַרונטערנעהמען מיט א
 קיטשען־פאַפיר.

634. ביעף טהעע נומ. 2.

ווען דער פאַציענט איז זעהר שוואַך, אָדער דער האַלז איז גע-
 שוואַלען און ער קען ניט שלינגען, איז עם ראַטהאַם צו מאַכען א
 שטאַרקער אָדער נאַהרהאַפּטערע טהעע ווי פריהער אויסגערעכענט.
 אין אזא פאַל זאָל אַריינגעלעגט ווערען דאָס פלייש אָהן א טראָג-
 פען וואסער אין א גלעזערנעם דזשאר אָדער פלאַש און גוט פערזיגלען
 קיין לופט זאָל ניט צוקומען. שטעל דאָס אריין אין א פאָן מיט קאַל-
 טעס וואסער, אזוי טיעף, אז דאָס וואסער זאָל צוקומען צום האַלז פון
 דער פלאַש. אַכטונג געבען עם זאָל שטעהן פעסט. דאָן זאָל דאָס
 וואסער קאָכען דריי שטונדען. דאָן זאָל מען אָבזיען די ביעף־טהעע,
 פריהער דורך א זיפ, נאָכהער דורך א טוך. דאָס איז זעהר א שטאַרקע
 ביעף־טהעע און קען סערווירט ווערען היים אָדער קאַלט.
 פיער פונט פלייש וועט ניט אַרויסגעבען מעהר ווי א גלאָז זאַפט.

635. אייז ביעף טהעע.

ביעף טהעע, אָדער ביעף זאַפט, קען מען לאָזען האַרט פערפרוירען
 ווערען, און דאָן צוהאַקען אין קליינע שטיקלעך און דערמיט האַדעווען
 זעם פאַציענט, וועלכער קען ניט, אָדער וויל ניט, איינגעהמען די
 פליסיגקייט.

636. ביעף טהעע מיט סאַמאָ.

ביעף טהעע און סאַמאָ מאַכען זעהר אַ נאַהרהאַפּטע זופּ. נעהם צוויי פונט ביעף, צושנייד אין קליינע שטיקלעך און לעג עס אַריין אין אַ פּאָן מיט צוויי קוואָרט וואַסער. דעק צו און קאָך עס ביז אַלעס גוטע איז אַרויסגעצויגען געוואָרען פון דעם פלייש. זייע אָב און בעזאַלץ.

דערווייל ווייק אַיין אַ קאָפּע סאַמאָ אין וואַסער ; לעג עס נאָכהער אַריין אין דער אָבגעזעגענער זופּ, שטעל אַוועק ביים פייער און קאָך אַ שטונדע. לעג צו די צושלאָגענע געלעכלעך פון צוויי אייער. זאָל עס בלייבען אַ מאָמענט ביים פייער, נאָכהער נעהם עס אַוועק. סערוויר באַלד מיט פיינעם טאָאָסט.

מען קען אויך געברויכען אַאטמיעל אַנשטאָט סאַמאָ ; אין דיזען פאַל זאָל מען געברויכען אַן עס־לעפעל אַאטמיעל צו יעדער קאָפּע ביעף־טהעע.

637. באַרלי זופּ.

נעהם אַ פונט מאָגערעם קאַלכס־פלייש און צוהאַק עס. לעג עס אַריין אין אַ קוואָרט קאַלטע וואַסער און זאָל עס לאַנגזאַם קאָכען אַ שטונדע. דאַן לעג צו אַ האַלבע קאָפּע קליינע באַרלי (פּערל־גרויפּען), וואָס איז פריהער גוט איבערגעוואַשען געוואָרען. קאָך נאָך צוויי שטונדען. רייב עס דורך אַ געדיכטען דורכשלאַג און סערוויר.

638. טשיקען זופּ.

נעהם אַ גאַנצע טשיקען און צושנייד אין קליינע שטיקלעך. פּער־געס ניט, אַז דערצו איז בעסער ניט קיין גאַנץ יונגע טשיקען. ניט פּערגעסען אָבער אַוועקצונעהמען יעדעס שטיקעל הויט און פּעט, און דאַן זאָלען די ביינער צובראַכען ווערען. די פּיסלעך זאָלען אָבגעשונדען ווערען, צובראַכען און אַריינגעלעגט. דאָס זאָל מען צודעקען מיט קאַלטעס וואַסער, לאַנגזאַם דערהיטצען און אַזוי לאַנג קאָכען ביז דאָס פלייש הויבט אָן זיך צו צופאַלען.

דאן זייע אָב, לאָז עס קאלט ווערען, שוים אָב דאָס פעט, דער היטץ נאָך אמאָל און סערוויר. וועהרענד מען דערהיצט עס, זאָל מען ניט פערנעסען, אז פונקט ווי מיט אלע אנדערע זופען, זאָל מען עס ניט לאָזען עס זאָל אויפקאָכען.

639. לאַם זופ.

נעהם איין פונט מאָגערעס, זאפטגיגעס לאַם פלייש און צוהאק עס גאנץ פּיין. שנייד אוועק יעדעס שטיקעל פעט און צוברעך די ביינער, אָבער מען דארף זיין פאָרזיכטיג זיי ניט צוצוקרישען. דעק צו מיט קאלטעס וואַסער און קאָך, זעהר לאַנגזאָם, ביז דאָס פלייש צופאַלט. זיי אָב, לאָז אָבקיהלען, דאן שוים אָב יעדעס ביסעל פעט.

640. קאלבס-פלייש טהעע.

דאָס מאַכט מען, אונגעפעהר אזוי ווי לאַם זופ. אָבער מען דארף אַריינשיטען אַ קליין ביסעלע מייס (mace). וועגען רויטען פעפער זאָל מען פּרעגען דעם דאָקטאָר אויב מען מעג עס געבען דעם חולה.

641. קאלבס-פלייש זופ.

קאלבס-פלייש זופ האָבען מאַנכע קראַנקע ליעבער ווי ביעה-טהעע אָדער לאַם זופ.

מען דארף נעהמען אַ וויעל נאָקעל (veal knuckle) פון צוויי פונט אָדער אַביסעל מעהר, אַריינגיסען צוויי קוואַרט קאלטעס וואַסער און מען זאָל עס אזוי לאַנג קאָכען ביז עס בלייבט אַ העלפט פון דעם וואַסער. אַביסעלע פעטרושקע און אַ קליין ביסעלע ציבעלע-זאָפט, אַ טימערעק איז גענוג. דערפון ווערט אַן אויסגעצייכענטע זופ.

642. גרועלס (gruels).

גרועל איז אייגענטליך די זופ פון מעהל-שפייזען. גרועל קען מען מאַכען ענטוועדער פון וואַסער אָדער פון מילך.

ווען מען בענעהטיגט גרועל בלויז אַרויסצוברענגען שווייס, ווי אַ שווערער פערקיהלונג, קען מען געברויכען וואַסער. ווען מען דאַרף עס געברויכען אַלס אַ שפייז, דאַן איז מילך פאַסער.

דער געווענהליכער גרועל ווערט געמאַכט פון אַאטמיעל. איין עס-לעפעל פיינער אַאטמיעל זאָל געמאַכט ווערען, פריהער, אין אַ פאַפ, און דאַן אַריינגעמישט אין אַ פאַינט קאָכעדיגע מילך אָדער קאָכעדיגעס וואַסער. ווען מען נעהמט וואַסער, דאַן זאָל מען עס אַביסעל בעזאַלצען. דער אַאטמיעל זאָל קאָכען אַ האַלבע שטונדע, ביז ער ווערט צוקאָכט און פערוואַנדעלט זיך אין אַ דיקער זופ.

אויב עס איז פאַר אַ פערקיהלונג, איז גוט אַריינצוגעבען אַביסעל לימענע-זאַפט און דער גרועל זאָל אָבגעצוקערט ווערען. ווען עס איז מיט מילך, זאָל מען געברויכען וועניגער זאַץ און מעהר צוקער.

קאָרן-מיעל, באַרלי, ווייז, אַרדאָרדוט, אָדער פאַרינע קענען געברויכט ווערען פאַר גרועלס.

אַאטמיעל איז אַ לייכטעס אָבפיהר מיטעל ; ווייז פערשטאַפּט אַביסעל.

643. ליינזאַמען טהעע.

נעהם צוויי עס-לעפל גאַנצע ליינזאַמען צו איין פאַינט וואַסער. לאָז דאָס וואַסער אויפקאָכען, דאַן שיט אַריין דעם ליינזאַמען און לאָז עס שטעהן אייניגע מינוטען אַוועקגערוקט פון פיער.

644. שעררי און אייער.

ווען מען דאַרף איינגעבען דעם חולה שעררי מיט אייער, צוברעך איין איי, לעג עס אַריין אין אַ שיסעלע, און שיט צו איין עס-לעפעל צוקער. מיש גוט אויס ביידע צוזאַמען. ווען דאָס איז און דער צוקער זיינען פאַלשטענדיג פעראייניגט, זאָל מען אַריינגיסען צוויי עס-לעפעל שעררי-וויין און אַ פערטעל קאַפע וואַסער. דאָס אַלעס דאַרף וויעדער גוט אויסגעמישט ווערען, דאַן זאָל מען עס אַריינזיען אין אַ גלאָז און סערווירען.

645. מילך-שפייזען.

מילך איז די בעסטע נאָהרונג פאַר דער גרעסטער טהייל קראַנקע. דער אונגליקליכסטער ליידענדער איז יענער, וועלכער קען אפילו קיין מילך ניט פערדייהען.

אין מאַנכע פעלע אָבער, וואו ניט-געקאָכטע מילך פאָלובעט ניט דעם קראַנקען זאָל מען צוגיסען אַביסעל לייס-וואַסער (limewater) און דאָס וועט, פיעלע מאָל, פערגרינגערן די פערדייהונג. אין אַנדערע פעלע, וויעדער, איז איינפאָך גוט צו ראַטהען דעם חולה, ער זאָל ניט טרינקען די מילך, זאָנדערן לאַנגזאַם אַרונטערזופען ביסלעכווייז, און ביי יעדען זוף בוכשטעבליך קיען.

הייסע מילך, שפיעלט אַ געוואַלטיג גרויסע דאָלע ביי קערפערליך און גייסטיג ערמיעדעטע מענשען, ווי אויך ביי אַ נערוועזען צוואַ-מענברוך.

קומיס קענען פיעלע קראַנקע פערדייהען, ווען אַנדערע מילך שטימט ניט מיט זיי. דזשאַנקעט (junket) און אייזקריעם, ווען גוט און ריכטיג געמאַכט, זיינען אי נאָהרהאַפט אי געשמאַק.

סטערעליזירטע מילך איז דער בייבי'ס נאָהרונג. מען דאַרף אָבער ניט פערגעסען, אַז סטערעליזירטע מילך נעהמט אויך אַוועק אַ טהייל פון דער נאָהרונג וואָס די מילך ענטהאַלט. דערפאַר, זאָל מען וויסען, אַז סטערעליזירטע מילך איז גוט ווען דאָס קינד קען קיין אַנדערע ניט פערדייהען, וועהרענר ווען דאָס קינד פיהלט גוט, זאָל מען עס איהר ניט געבען.

דאָן קומט פאַסטערזירטע מילך, און, לויט ווי מאַנכע בע-הויפטען, זאָל די פאַסטערזירונג ניט צושטערען דעם נאָהרהאַפטען טהייל ווי עס איז דער פאַל מיט דער סטעריליזירונג.

עס איז מערקווירדיג, דאָס איז פיעלע פעלע, ווען דער מאָגען וויל ניט עמפּפאַנגען קיין מילך, וועט ער אָבער אַרייננעהמען און פערדייהען קריעם.

זעהר אַ יונגעס קינד קען מען ערנעהרען מיט קריעם, אָבער, מען דאַרף ניט פערגעסען, אַז דאָס איז נאָר אַ זאָך אויף דערווייל, ווייל קריעם, פונקט ווי סטעריליזירטע מילך, ענטהאַלט ניט געוויסע שטאָף-פען וואָס זיינען נויטהיג פאַר'ן קינד'ס נאָהרונג.

.646 קומים.

קומים, ווי געזאגט, איז אן אויסגעצייכענטע שפייז. אס בעסטען איז ווען מען קען עס מאכען אליין. דאן ווייס מען וואָס מען געברויכט. לעז אויף צוויי עס-לעפעל גראַנולירטען צוקער אין אַ קוואַרט מילך וואָס מען האָט פריהער געמאַכט לאָד-וואַרעם. לעג אַריין אַ דריטעל פון אַ שטיקעל הייווען, נור לעז עס אויף פריהער ווי פאַר ברויט. דאָן שטעל צו די מילך צום פייער און ווען עס פאַנגען אָן אַרויסצו-שטייגען בלעזעך, גיס עס אָן אין פלעשער און פערשטעק עס. די פלעשער מוזען זיין גוט פערשטאַפּט.

די פלעשער זאָלען זיין עטוואָס מעהר ווי צוויי-דריטעל פול. מען זאָל זיי האַלטען אין אַ מיטעלמעסיגער טעמפּעראַטור אויב מען וויל האָבען דעם קומים אין דריי טעג צייט. ווען מען לעגט עס אָבער אַריין אין אַ קעלער אָדער אייז-באַקס, וועט עס האַלטען אַ וואָך. מען דאַרף אכטונג געבען ווען מען עפענט עס, ווייל עס איז נאָך שטאַרקער ווי פערמאַכטער סאָדא-וואַסער.

.647 מילך פאַנטש.

פילל אָן אַ גרויסע גלאָז אונגעפעהר דריי-פערטעל מיט צוהאַקטע קלייניקע שטקעלעך אייז. לעג אַריין אַ גרויסען עס-לעפעל מעהל-צוקער און אַן עס-לעפעל ברענדי אָדער ווהיסקי. דאָן פיל אָן די גלאָז מיט מילך. טרייסעל אונטער עטליכע מאָל און מיש גוט אויס. זייע איבער און סערוויר עס מיט אַביסעל צומאַלענעם נאָטמעג.

פיעלע דאָקטוירים רעקאָמענדירען אַן איי אין מילך-פאַנטש. דאָס איי מוז אָבער זיין פאַלשטענדיג פריש, און זאָל אַריינגעלעגט ווערען אין גלאָז פאַר'ן ליקער. דער ליקער וואָס ווערט דאַרויף אַרויפגע-גאַסען, קאָכט עס און פעראורזאכט וואָס עס זאָל גוט אויסגעמישט ווערען.

.648 פוטער-מילך.

פוטער-מילך איז אן אויסגעצייכענטער געטראַנק פאַר שווינד-

זיכטיגע, פאר גיפט־ליידענדע און עהנליכע. מען קען דאָס טרינקען זים אָדער זויער.

649. אַ גוטע משקה פאַר הוסמען.

נעהם אַן איי וואָס איז פריש געלעגט און מיש עם אויס מיט אַ גילל אויפגעווארעמטע מילך, לעג אַרײַן אַ גרויסען עם־לעפעל גראַד־נולירטען צוקער, אַן עם־לעפעל רויזען־וואַסער און אַביסעלע נאָטמעג, צומאַלען. דערוואַרעם עט מעהר ניט נאָכדעם ווי דאָס איי איז אַרײַנגעלעגט געוואָרען.
דאָס זאָל מען טרינקען ענטוועדער גאַנץ פריה אָדער פאַרנאַכט.

650. ווישי און מילך.

ווישי איז אַן אויסגעצייכענטע משקה. אָבער עם מוז זיין ווישי. די בעריהמטע פראַנצויזישע סעלעסטין ווישי איז די בעסטע. עם זיינען אָבער אויך דאָ גוטע אמעריקאַנישע ווישי'ס פון פירמען אויף וועלכע מען מעג זיך פערלאָזען.
אי די ווישי, אי די מילך, מווען זיין קאַלט. מען זאָל מישען פונקט העלפט אויף העלפט.

651. מולירער וויין.

נעהם אַ פערטעל אונץ געמאַלענעם סינאַמאָן, אַ האַלבע צומאַלענע נאָטמעג, צעהן קלאָווס, צושטויסענע, ווייק זיי אײַן אין אַ האַלבען פאַינט קאָכעדיגעס וואַסער אויף אַ שטונדע. זייע זיי איבער און לעג אַרײַן אַן אונץ שטיקלעך צוקער. גיס דאָס אַלעס אַרויף אויף אַ פאַינט הייסען פאַרט אָדער שעררי וויין.
דיעזער פאַרשריפט איז פון דר. בירד'ס בוך „אונזער היימישער דאָקטאָר" (Our Home Physician). דער פערפאַסער בעהויפטעט, אַז דיעזער מולירטער וויין (mulled wine) איז זעהר גוט אין אַ ניעדריגע שטופע פון טיפוס־פיעבער און אויך פאַר אַזעלכע וואָס האַלטען זיך אין ערהאַלען פון אַנדערע פיעבערס.

652. ניט קיין פערמענטירטער וויינמרויבען זאפט.

נעהם ארונטער די וויינמרויבען פון זייערע שטענגעלעך, לעג אוועק אויף איין זייט די קליינע און מאגערע, וואש איבער די אנדערע און לעג זיי אריין אין א געגלעזטען קעסעל, דעק זיי צו מיט קאלטעס וואסער. שטעל ארויף דעם קעסעל אויפ'ן פייער און לאז דאס לאנגזאם קאכען ביז די וויינמרויבען ווערען גענוג ווייך זיך לייכט אויפצוברעכען. דאן צורייב זיי מיט א הילצערנעם לעפעל. לעג אריין די צודריקטע פרוכט אין א טוך און לאז דאס קאפען איבער נאכט. מעסט אָב דעם זאפט און גיס דאָס אַרײַן אין אַ קעסעל, שטעל עס אַרויף אױפֿ'ן פּײַער און לאָז עס קאָכען צוואַנציג מינוטען. וועג אָב אַזױ פּײַעל אונזעם גראַנולירטען צוקער ווי עס זײַנען דאָ קוואַרטס זאָפּט. ווען דער זאָפּט האָט געקאָכט די געהעריגע צײַט, לעג אַרײַן דעם צוקער און קאָך נאָך צעהן מינוטען. דאָן גײס אַרײַן דעם זאָפּט אין פֿלעשער און פֿערשטאַפּ גוט.

653. פאגאדא.

רייב אָן אַלְט־געבאַקענעם ברויט און לעג עס אַרײַן אין וואַסער, עס זאָל זײַן בלוז גענוג וואַסער אום עס זאָל דערפון ווערען אַ קאַשע. דאָן דעק עס צו און לאָז עס ווײַקען אַ שטונדע. גײס אַרײַן צוויי עס־לעפעל מײַלך מיט אַביסעל ווײַסען צוקער און שטעל עס קאָכען אױף 10 מינוטען, האַלט עס אין מײַשען און דאָן סערוויר.

654. מעהל באַלל.

בינד איין גוט אָבער לויז אַ קוואַרט ווײַצען מעהל אין אַ טײַכעל און לאָז עס קאָכען זעקס שטונדען. ווען מען וועט אַרונטערנעהמען דאָס טוך, וועט מען געפֿינען אינוועניג אַ טײַג. דאָס זאָל מען אױפֿברעכען און אינוועניג וועט מען געפֿינען אַ מעהל־באַלל. דאָס וועט זײַן האַרט, טרוקען און פעסט.

דאָס ווערט אָפּט פֿערשריבען פֿאַר שווינדזיכטיגע. ווען זײַער פֿערדײַהונגס־אַפּאַראַט איז זעהר שוואַך געוואָרען. עס איז אויסגע־

צייכענט פאר בייביס. דאָס רייבט מען אָן און מען עסט עס מיט מילך.

655. רויע ביעף סענדוויטשעס.

רויהעס רינד פלייש, ביעף, איז אָפטמאָל פערשריעבען פאר פיע-לע קראַנקע. עס איז פאר געזונדע אויך ניט שלעכט. און אויב דאָס פלייש איז ווייך, איז עס בעדייטענד לייכטער צום פערדייהען ווי געקאָכטעס אָדער געבראָטענעס פלייש.

אָבער קראַנקע, פונקט ווי געזונדע, ווילען אָפט ניט עסען קיין רויהעס פלייש. אום צו מאַכען זיי זאָלען אָבער יא עסען, איז די בעסטע זאך זיי ניט צו זאָגען וואָס דאָס איז.

פאר אַלעמען זאָל מען אויסקלייבען דאָס בעסטע פלייש צו דיע-זען צוועק. עס טאָר אין זיך ניט האָבען קיין מינדעסטעס שטיקעל פעט און עס דאַרף אויך ניט האָבען קיין „לאַקשען“. דאָן זאָל מען עס אָנ-קראַצען, אָדער אָנשאָבען מיט אַ שטומפּיגעס מעסער, און נאָכהער צונעהמען יעדעס שטיקעלע בעזונדער און דאָס מאַכען אזוי דין און אזוי פּיין, אַז מען זאָל ניט דערקענען אויב דאָס איז פלייש, אַ גרינ-צייג אָדער פּרוכט.

דאָס ברויט זאָל זיין זעהר פּיין געשניטען און דאָן בעשמירט מיט דעם פלייש, אונגעפּעהר ווי מיט איינגעמאַכטס. דאָס זאָל גע-זאָלצען ווערען צום טעם. די סענדוויטשעס זאָלען איבערגעשניטען ווערען און זיין קליין און סערווירט ווערען אויף אַ טעלער מיט אַ סערוועט.

656. קרעקערס און מילך.

קלייבט אויס גוטע און לייכטע סאָדא-קרעקערס. מען זאָל זיי לייכט אָנשמירען מיט פּוטער. שטעלט אַריין אַביסעל מילך אין אַ ניעדריגע פּאַן, בעזאָלצט און שטעלט איבער'ן פייער. ווען די מילך פּאָנגט אָן לייכט צו זידען, זאָל מען אַרונטערנעהמען די הויט, און גראַדע איידער די מילך קאָכט אויף, זאָל מען אַריינלעגען די קרע-קערס. זאָל די מילך געבען אַ קאָך איבער זיי, און דאָן זאָל מען דאָס סערווירען אויף אַ הייסען זופּען טעלער.

657. קרעקערס אין וואַסער.

נעהמט הייסע ביסקויטס, בעשיט זיי מיט אביסעל גראַנולירטען צוקער, לעגט זיי אַרײַן אין אַ הייסען זופען-טעלער, גיסט אויף זיי אַרויף אביסעל הייסעס וואַסער, דאַן רייכט אָן אביסעל נאָטמעג, בעשיט, און סערווירט.

658. טאַאסט קרעקערס.

ווען מעגליך, זאָלען די קרעקערס צושפּאַלטען ווערען איידער מען שטעלט זיי אויפ'ן פּײַער צו ווערען טאַאסטער. דאַן זאָל מען זיי בעשמירען מיט פוטער און סערווירען איידער זיי ווערען קאַלט.

659. אַראַארוט.

אַראַארוט גרייך איז די פּײַנסטע פון אַלע גריצען. מען רעקאָ- מענדירט עס איבערהויפט צו יענע, וואָס ליידען פון קראַנקע גע- דערס. מען קען דאָס געברויכען פונקט ווי קאַרנסטאַרטש. מען דאַרף עס ניט קאָכען אַלײַן, זאָנדערן זידען אין אַ דאָבעל-באָילער. אַ פּײַנער פּוּדינג ווערט אזוי געמאַכט : —

660. אַראַארוט פּוּדינג.

אַן עס-לעפעל טרוקענער אַראַארוט, אויסגעמישט מיט אַ טהעע- לעפעלע גראַנולירטען צוקער, זאָלען אַרײַנגעלעגט ווערען אין אַ שי- סעל. מען דאַרף צולעגען מילך מיט וואַסער אום אויפצולעזען דעם אַראַארוט. דאַן לעג עס אַרײַן אין אַ דאָבעל-באָילער, וואו עס זאָל זײַן אַ האַלבער פּאַינט מילך דערהיצט און מיש אזוי לאַנג ביז די מילך ווערט אזוי דיק ווי קריעם.

נעהמט אַ קאַפע פון דעם הייסען אַראַארוט, לעגט אַרײַן די גוט- צושלאָגענע געלבלעך פון 2 אייער, נאָך אַ טהעע-לעפעלע גראַנולירטען צוקער, די שוים פון די ווייסלעך פון די אייער און פערמישט עס לײַכט. דאָס זאָל אַרײַנגעלעגט ווערען אין אַ פאַן אונטערגעשמירט

מיט פוטער און זעצט עם אריין אין א הייסען אויווען. אין אונגע-
פעהר 5 מינוטען ווערט עם ברוין און פארטיג.

661. בארלי און סטערעליזירטע מילך.

פאר קינדער פון 2 יאהר זאל מען אָבקאָכען צוויי עס־לעפעל
בארלי־מעהל אין איין פאינט וואסער מיט אביסעלע זאלץ. עם זאל
קאָכען 15 מינוטען איבער א לאנגזאמעם פייער און מען זאל אין דעם
אריינמישען א האַלבען פאינט סטערעליזירטע מילך. פאר עלטערע
קינדער זאל מען צולעגען אביסעל מעהר בארלי.

וואָס אינגער דאָס קינד, אלץ מעהר זאל מען קאָכען די בארלי.
פאר א גאנץ קליינער ביבי זאל מען עם קאָכען שטונדענלאנג און
געבען ווען עם איז פליסיג. פאר קינדער פון 4 ביז 6 מאָנאַט, זאל
מען געברויכען גלייכע טהיילען בארלי, וואסער און מילך מיט אביסעל
צוקער.



662. קאווע, טהעע, א. ז. וו.

קאווע, טהעע, קאקא, טשאקאלאט, און אזוי ווייטער, זיינען טהייערע און גוטע משקאות, וועלכע שפיעלען א גרויסע ראָלע אין דער נאָהרונג פון דעם מענשען. זיי שפיעלען אויך א געוואַלטיגע ראָלע אין מענש-ליכען געשמאק.

דערפאר איז ערפאָדערט א גענויע וויסענשאַפט ווי זיי פאָר-צובערייטען. אין די פאָלגענדע פאָרשריפטען וועט די הויז-ווירטהין ענטדעקען פיעלע ניטצליכע זאכען.

663. טשאקאלאט.

עס איז אימער גוט נאָכצופאָלגען די פאָרשריפטען פון פאָר-בערייטען טשאקאלאט, לויט ווי עס ווערט געדרוקט אויף די דעקלעך, ווייל יעדער פאָבריקאנט ווייס אַם בעסטען ווי אַרויסצוברענגען דאָס בעסטע פון זיין פראָדוקט.

אַלס אַלגעמיינע רעגעל זאָגען מיר דאָ, אַז ניט קיין פערזיסטע טשאקאלאט איז אימער בעסער צום קאָכען. אַז עס-לעפעל טשאקאלאט פאַר יעדער פערזאָן. דאָס מוז גוט צורייבען ווערען און דאָן געמאַכט אין אַ פאַפּ (paste). די מילך דאַרף זיין אין דער מאָס לויט די קאָפּעס וואָס מען וויל סערווירען, און די מילך זאָל אויך דערהיטצט ווערען. ווען עס האַלט ביים קאָך-פּונקט, זאָל מען אַרײַנמישען די טשאקאלאט און שלאָגען שנעל ביז די טשאקאלאט איז אין גאַנצען אויפגעלעזט.

דאָן זאָל מען צוגיסען געשלאַגענע קריעם ; דאָס אויך דורכ-קלאַפען און סערווירען אין קאָפּעס וואָס מען האָט דערהיטצט דורך האַלטען הייסעס וואַסער אין זיי.

.664 קאָקאָ.

דאָס זאָל מען אויך מאַכען לויט די פאָרשריפטען פון די פער-
שיעדענע פאָבריקאָנטען, ווייל מאַנכע קאָקאָס דאַרף מען קאָכען 5
אָדער 10 מינוטען, אַנדערע וויעדער איז גאַנץ גענוג ווען מען מאַכט
זיי מיט הייסער מילך. אין אַלגעמיינעם זאָל קאָקאָ פּרעפּאַרירט ווע-
רען אזוי ווי טשאַקאָלאַט.

.665 קאָווע.

מען מוז וויסען ווי צו פּרעפּאַרירען קאָווע און דאָס אימער גע-
דענקען. פאַר אַלעמען קען די קאָווע פּערלירען איהר טעם אָדער פיינעם
גערוך, דורך אָנציהען די גערוכען אַרום זיך.
דערפאַר, נאָכדעם ווי מען האָט אָבגעברענט די קאָווע, זאָל מען
זיי ניט אַריינלעגען אין קיין היַלצערנע כלי. דאָס בעסטע איז אַ
בלעכענע פּושקע, און נאָך בעסער איז אַ גלעזערנע זאָך מיט אַ גוטען
דעקעל.

דער אַראַבער ווייס אַם בעסטען ווי צו מאַכען קאָווע. ער ברענט
איבער די קאָווע פאַר יעדען ביסעל משקה וואָס ער וויל פאַרבּערויטען.
די קאָווע האָט דאָן אין זיך די גאַנצע פעטקייט, ווערט געמאַלען אָדער
געשטויסען וואַרעמעהייט און באַלד געקאָכט.

יעצט קומען מיר צום קאָכען קאָווע. ווען די קאָווע איז זעהר דין
ווי מעהל, זאָל מען זי בלויז פאַרען, אָבער קיינמאָל ניט לאָזען קאָכען.
ווען זי איז אָבער דיק געמאַלען, ווי גרייפלעך, זאָל מען זי לאָזען גוט
אויפקאָכען.

דער אַמעריקאַנער מאַכט קאָווע פון דין-געמאַלענע קאָווע, לאָזט
זיי אויפקאָכען און סערווירט מיט מילך.

אויב די קאָווע איז פּריש געברענט און פּריש געמאַלען, איז דאָס
גאַנץ גוט, נאָר אזוי ווי אָבער די קאָווע איז זעלטען פּריש געברענט
און פּריש געמאַלען, איז דאָס ווייט ניט קיין מציאה.

נאַטירליך, שפּיעלט אויך, אַ גרויסע ראָלע די קוואַליטעט פון דער
קאָווע. מיר האָבען אין אַמעריקא די פיינסטע קאָוועס אין דער

וועלט. מיר האָבען דאָ די וואַהרע מאַרטיניקע און בראַזיליען ליעמערט קאוועס וואָס קיין אַנדער לאַנד קען מיט זיי קאָנקורירען. מען דאַרף אַלזאָ וויסען וואָס פאַר אַ קאווע צו געברויכען.

666. וויענער קאווע.

פאַרען, אַנשטאָט קאָכען אָדער זידען די קאווע. איין עס-לעפעל געמאָלענע קאווע פאַר יעדער פּערזאָן, און ווען עס זיינען דאָ פינף פּערזאָן, זאָל מען אַריינשיטען 6 פּולע לעפעל קאווע. מען זאָל נעהמען אַ קוואַרט קריעס אַריינלעגען אין אַ קעסעל און דאָס אַריינשטעלען אין קאָכעדיגעס וואַסער. מען זאָל דאָס אַוועק-שטעלען אַהין וואו עס זאָל קאָכען. צושלאָג דאָס ווייסעל פון אַן איי אין אַ שוים און מיש עס מיט דריי עס-לעפעל קאַלטע מילך. אזוי שנעל ווי דער קריעס ווערט הייס, זאָל מען איהם אַוועקנעהמען פון פיער, צולעגען דאָס איי אויסגעמישט מיט דער מילך, גוט מישען פינף מינוטען און סערווירען.

אויב איינער וויל דאָס סערווירען אויף דער עכטער פאַרזייער אָדער וויענער אַרט, זאָל מען אַריינלעגען דעם קריעס אָדער די מילך אין אַ קליינעם קאווע-טעפעל און די קאווע אין אַן אַנדער טעפעל פון דערזעלבער גרויס, גיס ביידע אַריין אין דער קאַפע, האַלטענדיג די טעפעלעך ציעמליך הויך, כדי די קאווע זאָל קריעגען אַביסעל שוים. אויפפאַסען, אַז די מילך און די קאווע זאָלען זיין גלייך. דאָס איז די ריכטיגע קאווע מיט מילך. אין פאַרזייער לעגט מען נאָך אויף צו אַביסעל וואַנילאַ צו אַזאַ קאווע.

667. שוואַרצע קאווע.

שוואַרצע קאווע, אָדער ווי די פראַנצויזען רופען עס, קאַפע נאַאַר (cafe noir), איז איינפאַך שטאַרקע שוואַרצע קאווע סערווירט אין קליינע קאַפעס. מאַנכע מאַל גיסט מען אַריין אַביסעל ברענדי אין יעדער קאַפע, מען צינדט דאָס אָן און ברענט אָב דעם אַלקאָהאָל. שוואַרצע קאווע מיט אָבגעברענטער ברענדי איז זעהר גוט פאַר אַ לויזען מאַגען, איבערהויפט ווען דאָס קומט פון גרויסער הימץ.

668. מערקישע קאווע.

די מערקישע קאווע זאל, פאר א געזונדען מאַגען, זיין זעהר גוט צום פערדיהען דאָס עסען און אויך זעהר געשמאק. אָבער, מען דאַרף פּינקטליך נאָכפּאַלגען די פּאַרשריפטען פּאַר אַזאַ קאַווע. פאַר אַלעמען זאָל די קאַווע זיין זעהר אַ גוטע. די קאַווע מיט קליינע זערנעס איז געאייגענט צו דיעזען צוועק. דאַן זאָל די קאַווע ניט שטעהן לענגער געברענט ווי 10 טעג. בעסער געזאַגט, ווער עס וויל טרינקען מערקישע קאווע אין הויז, זאָל יעדע וואָך ברענען פּרישע קאווע. די קאווע מוז אויך זיין עטוואָס בעסער געברענט ווי אַנדערע קאוועס.

דאַן זאָל מען, פאַר יעדען מאָל קאָכען, אונבעדינגט אָנמאַלען פּרישע קאווע. דאָס מיהלכעל זאָל זיין אַ מערקישעס. מען געפינט אַזעלכע מיהלכעלעך אין אַלע גרויסע סירישע סטאָרס. אַזעלכע סטאָרס זיינען דאָ אין די גאַסען אין ניו יאָרק, פּילאַדעלפּיאַ און אַנדערע גרויסע שטעט.

די מעלה פון אַזאַ מיהלכעל איז, וואָס עס מאַהלט זעהר דין און פיין די קאווע. וואָס דינער און פינער אַליץ בעסער. די קאָפעס פאַר אַזאַ קאווע זאָלען זיין די זעלכע קליינע ווי פאַר „קאָפע נאָאַר“. עס זאָלען זיין בלעכענע אָדער אַלומינום טעפּלעך אויף צו קאָכען אַזאַ קאווע. דאָס טעפּעל זאָל ענטהאַלטען פּונקט אַזוי פּיעל וויפּיעל עס איז נויטהיג פאַר יעדער קאָפע. פאַר יעדער קאָפע זאָל מען געברויכען אַ פּולעס טהעע-לעפּעל קאווע.

יעצט זאָל מען אָנגיסען דאָס טעפּעלע מיט וואַסער און עס לאָזען אויפקאָכען. אַ האַלב ביטערע קאווע בעדאַרף צוויי שטיקלעך צוקער צו אַ קאָפע, מיטעלמעסיג — דריי, זים — פּיער שטיקלעך צוקער צו אַ קאָפע. דעם צוקער זאָל מען אַריינלעגען ווען דאָס וואַסער קאָכט אויף. דאַן זאָל מען אַביסעל אַברוקען דאָס וואַסער פון דער גרויסער היטץ און אַריינשיטען די קאווע.

אויב מען וויל אַ קאווע מיט קאימאַק, אָדער שוואַרצען שוים, זאָל מען עס לאָזען זידען בלויז עטליכע סעקונדען. ווען מען וויל עס האָבען גלאַט אַזוי גוט געקאָכט און אַהן קאימאַק, דאַן זאָל מען עס לאָזען קאָכען פון 2 ביז 3 מינוטען.

אין טירקיי טרינקט מען קאווע ניט נאָר נאָכ'ן עסען, נאָר אויך גאנץ פריה, ווען מען שטעהט אויף פון שלאָף. דאָס זעלבע טהוט מען אויך אין די שפּאַנישע צענטראַל און זיד־אַמעריקאַנישע לענדער, וואו מען עסט פריהער א פרוכט, ווי אן אָראַנדזש אָדער עהנליכעס, דאָן טרינקט מען אזוי קאווע און מען פערבייסט מיט אַ ציגאַרעטעל. פאַר מאַנכע מענשען דיענט דאָס זאָגאַר פאַר אַ פריהשטיק.

669. טהעע.

מיר רעדען פריהער פון אַמעריקאַנישע און ענגלישע טהעע. מען שטעלט אויף אַ קעסעל מיט פרישעס קאַלמעס וואַסער און מען לאָזט עס שנעל אויפקאָכען. דאָן וואַשט מען אויס ריין דאָס טהעע־טעפעל, מען שיט אַריין אַ לעפעל טהעע פאַר יעדער פערזאָן און דאַרויף גיסט מען אָן אזוי פיעל וואַסער אום נור צו צודעקען די טהעע. מען פערדעקט און מען שטעלט אַרויף איבער'ן וואַסער־קעסעל אויף 5 מינוטען. דער וואַסער־קעסעל זאָל שוין אָבער ניט שטעהן אויפ'ן אויווען. נאָכהער גיסט מען אָן דאָס טהעע־טעפעל פול, מען שטעלט אַוועק אויף 10 מינוטען, וועהרענד מען דעקט גוט אַיין דאָס טעפעל. דאָס טהעע איז דאָן גוט צום סערווירען. צו דיעזען צוועק זאָל מען געברויכען די פערשיעדענע טהעען, וואָס ווערען פערקויפט פאַר אַמעריקאַנישע הייזער. אום צו מאַכען אזא טהעע, זאָל מען געברויכען גרינע טהעע, אָנגיסען אין פלעשער, אַוועקשטעלען אויפ'ן אַיז, און סערווירען מיט לעמאָן.

670. רוסישע טהעע.

כמעט יעדע אידישע פרוי ווייס ווי צו מאַכען רוסישע טהעע. אָבער מיר ווילען דאָ אויפמערקזאַם מאַכען אויף אַ פּאָאָר פונקטען : דאָס וואַסער מוז אימער זיין פריש געקאָכט, קיינמאָל ניט אויפ־געוואַרעמט אָדער אויפ־געהיטצט. דאָס משייניקעל אין וועלכען מען פאַרעט די טהעע, זאָל זיין זעהר ריין, און דאָס וואַסער מוז אונבע־דינגט שטאַרק קאָכען. צום ערשטען זאָל מען אַרויפגיסען אַביסעל

וואסער און דאָס באַלד אָבויען, דאָן אַרויפניסען גענוג וואַסער עס
זאָל זיין אַ העלפט פון דעם טשייניקעל אָדער עטוואָס מעהר.
עס זאָל בלייבען שטעהן אין אַ וואַרעמען אָבער ניט קיין הייסען
פלאַטץ, אויף צעהן מינוטען. דאָן איז דער סענץ פאַרטיג.

671. לעמאָנאָדע.

לעמאָנס זיינען פערשיעדען אין גרויסקייט און אויף אין זאָפֿ-
טיגקייט. דערפאַר, ווער עס מאַכט לעמאָנאָדע, זאָל דאָס אימער פער-
זוכען אום אויסצוגעפינען, אויב עס איז זיס, זויער אָדער געשמאַק
צום טעם.

אַ דורכשניטליכע רעגעל איז, צוצוגעבען צו יעדער לעמאָן פינף
טהעעלעפעלעך גראַנולירטען צוקער פאַר יעדער גלאָז לעמאָנאָדע.
ווען מען מאַכט דאָס אַלס אַ משקה פאַר אַ פערזאָן וואָס ליידט
פון אַ היטציגע קראַנקהייט, זאָל מען אַריינלעגען בלויז 4 לעפעלעך
צוקער.

אַם שעהנסטען איז, איבערצוזויען לעמאָנאָדע איידער מען
סערווירט.



672. אייזקריעם, א. ז. וו.

גוטער און געזונדער אייזקריעם קען געמאכט ווערען פון א צו-
זאמענמישונג פון מילך און קריעם, אָבער גוטער און געזונדער אייז-
קריעם קען ניט געמאכט ווערען פון אררא-רוט, קאַרנסטאַרטש און
דזשעלאַטין.

אייזקריעם זאָל זיין אַ קיהלענדע געטראַנק-שפייז, אי אַנגע-
נעהם, אי געזונד. איבערהויפט דאַרף מען אַכטונג געבען אום זומער
וואָס מען לעגט אַריין אין מאַגען. דערפאַר וואַרען מיר יעדע ווירטהין,
אַז דער בעסטער אייזקריעם איז יענער, וואָס ווערט געמאכט אין דער
היים, און דיעזער וואָס ווערט געמאכט אין דער היים, זאָל זיין ריין
פון שעדליכע שטאַפּען.

673. וואַנילאַ אייזקריעם.

פאַר יעדען קוואַרט קריעם אָדער מילך, זאָל מען צוגעבען פון אַ
האַלבעם ביז דריי-פערטעל פונט צוקער. נעהמט אַ העלפט פון דער
מילך אָדער קריעם, וואָס דאַרף פערברויכט ווערען און לעגט עס אַריין
אַריין מיט'ן צוקער אין אַ דאָבעל-באָילער. מישט פלייסִג 10 מינוטען
דורכאַנאַנד. נעהמט אַוועק פון פייער און לאָזט עס זאָל זיך אָבקהלען.
דאָן גיסט צו די איבריגע מילך אָדער קריעם און צוויי עס-לעפעל
וואַנילאַ-עקסטראַקט. לעגט דאָס אַריין אין פּריזער (פּריהרער) און
פּריהרט דאָס איין דורך בעשמענדיגעס דרעהען.

674. טשאַקאַלאַט אייזקריעם.

גיט צו אַ האַלבעם פונט צוקער צו אַ קוואַרט מילך אָדער קריעם.
לעגט אַריין צוויי אונזעס אָנגעריבענע טשאַקאַלאַט מיט'ן צוקער און

א העלפט מילך, און טהוט דאָס זעלבע ווי מיט וואַנילאַ אייז־קריעם.
מיט טשאַקאָלאַד אייז־קריעם זאָל די מילך, צוקער און טשאַקאָלאַט
איבערנעזיעגען ווערען ווען מען נעהמט זיי אוועק פון דעם פייער.
דאָס פּערהינדערט עס זאָלען ניט ווערען קיינע צוזאַמענגעשלאָגענע
שטיקער.

675. ביסק אייז־קריעם.

דאָס איז געמאַכט פון זעהר טרוקענע מאַקאָרונס. וואָס אַלט־
געבאַקענער אַלץ בעסער. מען קען אויך צולעגען אירגענד אַן אַרט
זיסע טאָרטען אָדער קייק. צו אַ קוואָרט מילך אָדער קריעם זאָל מען
צולעגען זעקס אונזעס מאַקאָרונס. דאָס זאָל מען אַריינלעגען אין
קריעם צוזאַמען מיט וואַנילאַ־פּלייוואָר.

676. פּרוכט אייז־קריעם.

די פּרוכט, ענטוועדער פּריש אָדער פּרעזערווירט, זאָל צושלאָגען
ווערען אין אַ ווייכער קאַשע און דאָס אַריינלעגען אין הייסען קריעם.
אַבער, ווען מען וויל, קען מען אויך אַריינלעגען גאַנצע פּרוכטען. דאַן
זאָל מען לאָזען עס זאָל זיך אַבקיהלען, צוגיסען דעם איבריגען קריעם
אָדער מילך און איינפּרירען.

677. וואַטער אייסעם.

וואַסער־אייז, אָדער וואַטער־אייס, איז פּונקט ווי מיט אייז־
קריעם, מען קען עס מאַכען אויף צווייערליי אופנים. דער צוקער און
דאָס וואַסער זאָל מען קאָכען, אָדער מען קען זיי געברויכען ניט גע־
קאָכט. אָבער, געקאָכט איז בעסער.
דער סירופ זאָל אימער קאָכען פּונקט 5 מינוטען, אָנגעשווימט
און אָנגעזיעגען. נאָך זויערע פּרוכטען ווערען געברויכט צו דיזען
צוועק. אייסעם דאַרף מען ניט אזוי פיעל מישען ווי קריעם, דערפאַר
אַבער דויערט עס לענגער צום איינפּרירען.

678. לעמאן אָדער אַראַנדזש אייז.

שטיקלעך צוקער איז דאָס בעסטע צו געברויכען פאַר אייסעס. צורייב אַ טוטץ שטיקלעך צוקער מיט די שאַלאַכצער פון אַ טויז לע-מאָנס אָדער אַראַנדזשעס. דריק אויס דעם זאַפט און גיס דאָס אַרויף אויפ'ן צוקער אין אַ האַלבען פּאַינט וואַסער. דאָן מאַך אַ סירופּ מיט אַ קוואָרט וואַסער און אַ פּונט צוקער געקאָכט צוזאַמען. לעג דאָן אַריין דעם צוקער און לעמאָנס, זאָל עס אַזוי שטעהן אַ שטונדע, מיט גוט דורך, זייע אָב און לאָז עס איינפריהרען.

679. שערבּעט.

שערבּעטס זיינען עהנליך צו וואַטער-אייסעס, אָבער מען דאַרף זיי מעהר מישען ביים פריהרען.

מען דאַרף צושלאָגען איין ווייסעל פון אַן איי מיט אַביסעל מעהל צוקער און מאַכען דערפון אַ גרויסען שוים. אין אַ שערבּעט געברויכט מען אויך דזשעלאַטין. ווי געוועהנליך געברויכט מען אַ פּונט צוקער צו אַ קוואָרט וואַסער, אָבער מיט זעהר זויערע פּרוכטען, ווי לעמאָנס, קען מען צוגיסען מעהר אַביסעל וואַסער.

די אַלגעמיינע רעגעל איז, צו קאָכען דעם צוקער מיט'ן וואַסער צוזאַמען 5 מינוטען, דאָן צולעגען דעם זאַפט פון דער פּרוכט און איינפריהרען.

לעמאָנס, אַראַנדזשעס און עהנליכעס, זיינען לייכט דערמיט אומ-צוגעהן, אָבער פּערשיעדענע בערריעס, אַפּריקאטס, טשעריעס און פיטשעס מוז מען פריהער גוט צורייבען און דאָן דורכדריקען דורך אַ זיפ, אום אַרויסצוציהען אַזוי פיעל זאַפט ווי מעגליך.

680. פּריזערס.

אין אַלע גרויסע און קלענערע שטעדט פון אַמעריקא, געפינט מען צו קויפען פּריזערס, אָדער פריהרערס פאַר אייזקריעס.

עס זיינען דא פערשיעדענע, גאר קליינע און גאר גרויסע. מיט מאנכע פון דיעזע פריזערס ווערט געגעבען א פארשריפט ווי אומד צוגעהן מיט זיי ביים איינפריהרען. דאס זאל פינקטליך נאכגעפאלגט ווערען.

דער פריזער זאל אויך געהאלטען ווערען זעהר ריין און איבער-הויפט טרוקען ווען מען געברויכט איהם ניט. דאס מינדעסטע ביסעל ראסט, איז סם.



681. ק ע נ ד י ע ס .

ביים אמעריקאנער שפיעלט א גרויסע ראָלע די היימיש-געמאכטע
קענדי.

קענדי אָדער צוקערקעס, איז אי א שפּיז, אי אמאָל, א נויטה-
ווענדיגקייט פאר'ן קערפער. איבערהויפט דארפן דאָס האָבען קינדער.
דערפאר זאָל די קענדי זיין ריין און גוט.

682. באַטער סקאטש.

א האַלבע קאָפּע עססיג, א האַלבע קאָפּע צוקער, איין קליין שטי-
קעל פוטער. מיש דאָס פריהער גוט אויס, דאָן שמעל עס קאָבען אויף
א האַלבע שטונדע. צום ענדע גיס עס אויס אויף א פלאַכען טעלער.

683. טשאַקאָלאַט קארמעלס. נומ. 1.

איין קאָפּע מאָלאַסעס, איין קאָפּע צוקער, איין קאָפּע מילך. מיש
דאָס אויס און קאָך עס אזוי לאַנג ביז דאָס ווערט דורך און דורך גע-
צוקערט. לעג אריין א קאָפּע ניט זיסע טשאַקאָלאַט און א קליין שטי-
קעל פוטער. צומאָהל דעם טשאַקאָלאַט און קאָך עס אייניגע מינוטען
גיס עס אריין אין גרויסע פלאַכע בלעכלעך גוט אונטערגעשמירט מיט
פוטער. ווען עס איז ביינאהע קאלט, זאָל מען עס צושניידען אויף
קליינע פיער-עקיגע שטיקלעך.

684. טשאַקאָלאַט קארמעלס נומ. 2.

צוויי פונט בריינעם צוקער, א פערטעל פונט טשאַקאָלאַט, ניט
קיין זיסען, איין קאָפּע זיסע מילך, אן עס-לעפעל פוטער. צומאָל דעם
טשאַקאָלאַט און מיש עס אויס מיט דער מילך. מאַך א קריעם פון

דער פוטער און צוקער צוזאמען. גיס אויף דעם ארויף די טשאקאלאט מיט דער מילך. צושלאגן עס גוט צוזאמען און קאך עס א האלבע שטונדע. דאן גיס עס אריין אין בלעכען אונטערגעשמירט מיט פוטער, און ווען עס איז שוין ביינאהע קאלט, צושנייד דין פיערעקיגע שטיקלעך.

685. קאקא-נוס קענדי.

מיש אויס אָנדערטהאלבען פונט צוקער פון דער מילך פון איין קאקא-נוס. שמעל עס אויפ'ן פייער און עס זאָל דאָרט לאַנגזאַם גרייך כען דעם קאך-פונקט. דאן קאך עס 5 מינוטען, לעג צו די קאקא-נוס, נאָכדעם ווי זי איז אָנגעריבען געוואָרען. קאך נאָך 10 מינוטען, וועהר רענד דעם זאָל מען גוט מישען אום עס זאָל ניט פערברענט ווערען. גיס עס דאן אויס אויף טעלער אונטערגעשמירט מיט פוטער און צושנייד עס אין רונדע שטיקלעך. עס דויערט, ווי געוועהנליך, צוויי טעג, ביז דיעזע קענדיעס ווערען פעהארטעוועט.

686. פרוכט קענדי.

צושנייד אַ האַלבעס פונט פייגען אויף קליינע שטיקלעך. לעג אריין אייניגע גוט-צושניטענע טייטלען און פערצוקערטע פאינעפעל, טשערריעס און נים גענוג עס זאָל צוזאמען ווערען איין פונט. נעהם אַ בלעכענע פאן, איין אינטש דיק, שמיר גוט אויס מיט פוטער; לעג אריין צוויי פונט גראַנולירטען צוקער אין דער פאן, גיס צו אַ האַלבען פאינט וואַסער, מיש ביז דער צוקער ווערט באַלד צוגאַנגען. דאן שמעל ארויף די פאן אויפ'ן פייער און קאך אזוי לאַנג, ביז דו נעהמסט אַרויס אויף אַ לעפעל אַביסעל צוקער, וואָרף עס אריין אין אייז-וואַסער און דאָס ווערט אזוי האַרט, אַז אַרויסנעהמענ-דיג ברעכט זיך עס ווי גלאָז.

לעג אַ דינע רייע פרוכט אין דער פאן אויסגעשמירט מיט פו-טער, גיס ארויף אַביסעל פון דעם צוקער, דאן לעג אריין די איבריגע פרוכט, גיס ארויף דעם גאַנצען צוקער און לאָז עס שטעהן ביז עס

ווערט ביינאהע קאלט. דאן צושנייד עם מיט א שארפעס מעסער אין לאנגע שטיקער (בארס — bars).

687. פאָדזש.

איין פונט צוקער, צוויי פונט ברוינעם צוקער, איין קאָפּע גוטע מילך אָדער קריעם, א האַלבע קאָפּע פוטער, אן עס-לעפעל וואַנילא. זאָל דאָס אַלעס, אויסער די וואַנילא, לאַנגזאַם קאָכען אַ 15 מינוטען. דאָן לעג אַריין די וואַנילא און צושלאַג ביז עם ווערט האַרט. אזוי דאַרף מען שלאָגען פון 10 ביז 15 מינוטען. גיס עם אַריין אין אַ פאַן, און ווען עם ווערט קיהל, זאָל מען עם צושניידען אין פיער-עקיגע שטיקלעך.

צו מאַכען טשאַקאָלאַט פאָדזש, זאָל מען צומישען פון אַ פערטעל ביז אַ האַלבעס פונט צוריבענע טשאַקאָלאַט. די קאַראַמעלס דאַרפען זיין ווייך און זעהר געשמאַק.

688. וועלעסלי פאָדזש.

איין קאָפּע צוקער, איין קאָפּע מילך, פוטער אזוי גרויס ווי אן איי, פיער פולע טהעע-לעפעל קאָקאָ, איין טהעע-לעפעל וואַנילא, און לאָז זיי אַלע בלוז אויפקאָכען.

689. קריסטאָליזירטע נים.

קאָך אויף אַן עס-לעפעל פוטער און איין גרויסע קאָפּע צוקער מיט דריי עס-לעפעל וואַסער. עם זאָל זיך אזוי לאַנג קאָכען ביז עם ווערט פערצוקערט אויפ'ן לעפעל. מיש אַריין די נים, נעהם אַרונטער פון פיער און מיש גוט אויס ביז יעדעס שטיקעל נום איז בעדעקט מיט צוקער. דאָן גיס עם אויס אין אַ כלי אונטערגעשמירט מיט פוטער.

690. עווערטאָן, מאַפּפּי.

נעהם דריי פונט פון דעם בעסטען ברוינעם צוקער, קאָך זיי אויף

מיט אַנדערטהאַלבען פאַינט וואַסער, ביז די קענדי ווערט פּערהאַר-טעוועט ביי אַ פּראָבע אין קאַלטעס וואַסער. דאַן לעג אַריין אַ האַלבעס פּונט פּרישע, זיסע פּוטער, וואָס זאָל ווייך מאַכען די קענדי. קאָך עטליכע מינוטען ביז אַלעס ווערט וויעדער האַרט. גיס אַריין אין שיסעלעך. אויב מען וויל, קען מען אַריינלעגען לעמאָן-פּלייוואָר.

691. אַלט-מאָדישע מאָלאַסעס קענדי.

עס מאַכט ניט אויס וויפּיעל קענדי מען וויל מאַכען, נאָר די ווירטהין זאָל אויסרעכענען, אַז דער קעסעל זאָל בלוז אויף אַ פּערטעל אָנגעפילט ווערען מיט גוטע מאָלאַסעס. דאָס זאָל מען אַרויפּשטעלען אויף אַ לאַנגזאַמעס פייער און קאָכען אַ האַלבע שטונדע. וועהרענד דעם זאָל מען האַלטען אין מישען, ערשטענס עס זאָל ניט אויסלויפען און צווייטענס עס זאָל ניט ברענען. ווען מען וואַרפט אַריין אַביסעל אין קאַלטעס וואַסער און דאָס ווערט האַרט שנעל, צוברעכט זיך ווען מען גיט עס אַ קלאַפּ, זאָל מען אַריינלעגען אַ טהעע-לעפּעלע סאָדאַ, שנעל אויסמישען און אַריינגיסען אין בלעכלעך אונטערגעשמירט מיט פּוטער, אום עס זאָל זיך אָבקיהלען.

ווען די קענדי איז שוין גענוג קיהל, אום צו קענען אומגעהן דערמיט, זאָל מען זיך אַיינרייבען די הענד מיט פּוטער און נעהמען די קענדי און ציהען. וואָס מעהר די קענדי ווערט אַזוי געאַרבייט ביים ציהען, אַלץ שעהנער ווערט זי אין קאָליר. מען קען זי מאַכען ביינאַהע ווייס.

692. פינאַט בריסעל נומ. 1.

איין פּונט גראַנולירטען צוקער, מיש ביז עס ווערט צושמאָלצען און הויבט אָן ווערען ברוין. לעג אַריין די פינאַטס, מיש גוט דורך און לעג אַריין אין אַ פּאַן אויסגעשמירט מיט פּוטער.

דאַן קאַטשעל עס אויס מיט אַ וואַלגערהאַלץ, וועלכער איז בע-שפּרינקעלט געוואָרען מיט פינאַט-מעהל, אָדער דעם שטויב פּון די צובראָכענע פינאַטס. אַלעס מוז געמאַכט ווערען זעהר שנעל,

693. פינאט בריסעל נומ. 2.

לעג אריין צוויי קאָפּעס גראַנולירטען צוקער אין אַ הייסער פּאַן
און האַלט עס ביי דער זייט פון אויווען ביז עס ווערט צושמאַלצען.
דאַן לעג אַריין איין קאָפּע צוהאַקטע פינאַטס. גיס דאָס אַלעס שנעל
אַריין אין בלעכען אויסגעשמירט מיט פוטער.

694. פרוכט געטראַנק.

צו אַ פּאַינט פּרעזערווירטע אָדער פרוכט סטראַכערי זאַפט, לעג
צו אַ קאָפּע אַראַנדזש און אַ קאָפּע לעמאָן זאַפט און אַ האַלבע קאָפּע
צוריענע פּאַינעפּעל. מיש דאָס אַלעס אויס צוזאַמען מיט אַ קוואַרט
אייזוואַסער. לעג אַריין אַ פּאַינט צוקער און צושלאָג גוט אַלעס צו-
זאַמען. אָדער אויב דו ווילסט זיך נעהמען עקסטראַ מיה, קאָך דעם צו-
קער און אַ העלפט פון וואַסער צעהן מינוטען ביז עס ווערט אַ סירופּ.
לעג אַריין די פרוכט זאַפט איידער דער סירופּ ווערט אוועקגענומען
פון פּייער. דאַן לעג אַריין דאָס איבריגע אין וואַסער, און לאָז דאָס
אַבקיחלען.



Matza Pudding.

Break about 3 matzas into small pieces, pour some warm water over it, and let it stand for a few minutes; then strain the water, season the matza with salt, add 4 spoonfuls of fat and mix thoroughly, put some fat into a pudding pan, make the pan hot; put in the matzas, then bake it until it is done.

Matza Flour Pudding.

Mix a glass of matza flour with some salt and pepper, boil $\frac{1}{2}$ glass of water with $\frac{1}{2}$ glass of fat, pour it into the matza flour; mix well, and let it cool off a little; then beat two eggs into the mass, mix well; if the dough is too stiff, you may add some water. Knead the dough well, pour some fat into a pudding pan, make the pan hot, put in the dough, and place the pan into the stove for baking. Don't bake it too long.

Kräppchen (Fritters).

Chop some meat (raw, or cooked meat left over) for stuffing. Prepare dough as for noodles, roll it thin, cut the sheet into pieces of about 2 inches square. Put some of the chopped meat or hash into the middle of every square; then one point of the dough is put over to the opposite one, forming a triangle, and both sides are pasted together, so that the stuffing is enclosed. The Kräppchen are now put into broth (prepared beforehand, with other meat) and cooked until the dough becomes entirely soft.

ORIGINAL JEWISH DISHES.

Schalet or Tscholnt.**(Sabbath Porridge.)**

To be prepared on Friday afternoon. Wash white beans, put them into a pot or pan with some pieces of marrow-bone, put some barley, add a piece of fat meat, and season with salt; cover it up tightly, and send it to a neighboring baker who will place it into a sealed oven; there it will remain until Saturday noon, when it should be taken home. Those who desire can cook the schalet in their own homes, provided they keep their stoves hot for the time necessary.

Kugel (Sabbath Pudding).

This is prepared of soaked bread, flour, much fat, spices and pepper, also eggs. Stir all this together thoroughly, smear the pot with fat, put in the mixture, cover the pot, and send it Friday afternoon to the bakery where it will remain till Saturday noon; it will then be brown-baked and delicious.

Noodle Pudding.

Boil broad noodles, strain the water, put some fat and salt, beat 3 eggs into it, add about $\frac{1}{2}$ glass of sugar and $\frac{1}{2}$ lb. of cocoanut, and stir it. Heat a pan, put some fat into it, put in the mixture and place the pan into the stove. When it is baked, beat two whites of eggs, stir them with two tablespoonfuls of sugar and one spoonful of vanilla, baste the pudding with this mixture, and put it into the stove for a few minutes.

SPECIAL HINTS FOR YOUNG HOUSEKEEPERS.

1. In making soups or gravies which require colouring the outer skins of the onion should be left on. Mushroom skins are also useful for this purpose, and impart a pleasant flavour.
 2. When chopping onions, let cold water run on the wrists for a minute. This will prevent the eyes from watering.
 3. When the juice of lemons is required, and the lemons are hard, place them on a baking sheet in the oven for a few minutes; they will become quite soft. To keep them from getting mouldy, wrap each one in tissue paper, and keep separate.
 4. Stale scraps of bread should be put in a tin in the oven, and baked a nice brown. When quite crisp, they should be pounded and bottled. These "raspings" will be found very useful.
 5. Bread should be kept in a glazed earthenware pan, which should have a cover, and must be cleaned frequently.
 6. Milk is the best thing for removing *fresh* ink stains, but it must be applied immediately, and the stained part washed.
 7. A little powdered sugar sprinkled on a fire, which is almost out, will invariably revive it. Salt sprinkled on a fire clears it for grilling, roasting, etc.
 8. All stores should be kept in air-tight tins or glazed jars.
-

HINTS ON CLEANING KITCHEN UTENSILS.

Saucepans should always be filled immediately after use, with hot water and soda. When they have stood some time, they must be scoured well, inside and out, with silver sand, well rinsed in hot water, and thoroughly dried in front of the fire. The lids must be wiped, and hung up separately.

Frying-pans should never be washed, but should be wiped thoroughly clean with soft paper immediately after use.

Tin vessels must be thoroughly washed in hot water, dried, lightly covered with whiting, and then rubbed bright with wash-leather.

Kitchen tables must be washed over with a wet cloth, sprinkled with silver sand, and thoroughly scrubbed, the way of the grain, with hot water and soda. All the sand must then be carefully wiped off with a damp cloth. Should the table be very greasy, damp fuller's earth must be used instead of sand.

Pastry boards and wooden utensils must be washed over with a wet-cloth, sprinkled with crushed soda and boiling water, then scrubbed well, the way of the grain, and dried with a cloth.

Knives must be placed in a jug, and covered with hot water as far as the haft, then wiped quite dry, cleaned with bath brick on a wooden board placed in a slanting position. When quite bright, the dust must be wiped off with a dry cloth.

The prongs of *forks* must be cleaned with a piece of rag dipped in bath brick.

Plates and dishes must be washed in hot water and soda, then rinsed in cold water, and left in the plate-rack to dry.

Tea (Russian Style).

Use a small earthenware tea-pot, thoroughly clean. Put in two teaspoonfuls of tea leaves, pour over it boiling water to one-fourth of the pot, and let it stand three minutes. Then fill the pot entirely with boiling water and let it stand five minutes. In serving dilute with warm water to suit taste.

Fried Eggs. Time—10 minutes.

2 eggs, 1 oz. butter; pepper and salt to taste.

Make the butter hot in a frying-pan, break the eggs into a cup and slip them carefully in without breaking the yolks, and fry 3 or 4 minutes. Take them out with a slide and serve hot.

Porridge. Time—45 minutes.

2 oz. coarse oatmeal, $\frac{1}{4}$ teaspoonful salt, 1 pint water, milk and sugar.

When the water boils fast, add the salt, then sprinkle in the oatmeal. Boil gently 5 minutes, stirring constantly. Then let it simmer 30 minutes more, stirring often. Turn into hot soup-plates, and serve with milk and sugar, or with golden syrup.

Savoury Omelet. Time—10 minutes.

2 eggs, 1 oz. butter, a pinch of salt and of pepper, $\frac{1}{2}$ teaspoonful chopped parsley, $\frac{1}{2}$ teaspoonful chopped herbs.

Melt the butter in a small frying-pan, beat up the eggs in a basin with the parsley, herbs, pepper and salt. Pour the mixture into the pan, allow it to cook for 2 or 3 minutes; double it and shake it off on to a hot plate. While the omelet is cooking, pass a knife round the edges of it, and shake the pan to keep it from sticking.

Chocolate. Time— $\frac{1}{2}$ hour.

4 oz. chocolate, 2 gills water, 1 pint milk.

Grate the chocolate, put it in the saucepan with the water, set it on the fire and stir with a wooden spoon till the mixture becomes rather thick, then work it very quickly for a few minutes with the spoon. Stir in the boiling milk gradually and serve.

Cocoa. Time—10 minutes

2 teaspoonfuls cocoa, 1 teaspoonful cold water or milk, 1 teacupful boiling water or milk.

Mix the cocoa to a smooth paste with the cold water, pour the boiling water gradually over it, and boil it for 3 minutes.

Coffee in a Coffee-Pot.

Scald the coffee-pot with hot water. Put the coffee in above the strainer, pour the boiling water over it very gradually, and while it is running through, place the pot where it will keep very hot. As soon as all the water has run through, serve with boiling milk, and sugar to taste. Use 1 heaped teaspoonful for each person and 1 extra.

Tea (English Style).

Scald the tea-pot. Allow 1 teaspoonful of tea to each person, and one extra. When the water boils, pour off the water with which the pot was scalded, put in the tea, and pour boiling water over it. Let it draw 3 minutes. Tea should never be allowed to remain on the leaves. If not drunk as soon as it is drawn, it should be poured off into another hot tea-pot, or into a hot jug, which should stand in hot water.

the dish, put the strip round it, wet the strip, and press the rest of the pastry on to it. Trim neatly, ornament, and bake about $\frac{1}{2}$ hour. When half done brush over with cold water.

Stewed Fruit.

Cherries, currants, raspberries or plums, white sugar, water.

All these fruits require picking, and washing in cold water. Place the fruit in the stew-pan with the sugar and sufficient water to cover it, and simmer till tender. Cherries, red currants and raspberries stewed together and poured over a slice of bread or a penny sponge cake, make a delicious summer sweet.

Stewed Prunes. Time—2 hours.

1 lb. prunes, $\frac{1}{2}$ lb. white sugar, $\frac{1}{2}$ pint water, stick cinnamon or lemon-rind to taste.

Soak the prunes over-night in cold water. Next morning put them in a stew-pan with the sugar, water and flavouring, and stew slowly about 2 hours.

Rice Pudding. Time—2 $\frac{1}{4}$ hours.

1 $\frac{1}{2}$ oz. rice, 1 pint milk, 1 tablespoonful brown sugar, 1 oz. butter, grated, nutmeg or cinnamon to taste.

Grease a pie-dish, wash the rice and put it into the dish with the sugar. Pour 3 gills of milk over it, sprinkle the top with the nutmeg or cinnamon and small pieces of butter, and bake in a moderate oven about 2 hours. Add the remaining gill of milk by degrees, as the rice swells.

Tapioca and Sago Puddings are made in the same way, but the grain should be soaked in cold water first.

6. Bake in the hottest part of the oven for the first five minutes, then remove to a cooler part.

7. Warm jam separately, and place it in the tart at the last minute. To keep the shape of the tart, place a piece of bread in the centre whilst baking.

To Bake Puddings.

All puddings containing starch, such as rice, sago, macaroni, etc., must be baked slowly in a moderate oven, so that the starch globules may have time to swell, burst, and absorb the milk. Custards must also bake very slowly. Puddings containing flour must bake longer than those made with bread, etc.

Bread Pudding. Time—1¾ hour.

½ lb. scraps of bread, 2 oz. suet, 1 oz. candied peel, ¼ lb. currants, raisins, or sultanas, ¼ lb. brown sugar, 1 egg.

Soak the scraps of bread in cold water, then squeeze very dry, put into a basin and beat out the lumps; chop the suet fine, clean the fruit, shred the peel, and beat the egg. Mix all the dry ingredients, then add the egg and a little water, if required. Grease and sugar a pie-dish or tin, fill with the mixture, and bake about 1 hour.

Fruit Pie. Time—1 hour.

6 oz. flour, 2 oz. clarified fat or dripping, 1 lb. fruit, ½ tea-spoonful baking-powder, 2 oz. brown sugar.

Prepare the fruit, and half fill the pie-dish with it; add the sugar, then the remainder of the fruit, and a little water. Rub the fat into the flour, add the baking-powder, salt, and sufficient water to make a stiff paste. Roll this out to the shape of the dish, but larger; cut off a strip, wet the edge of

Mashed Potatoes. Time—1 hour.

Boil the potatoes, mash them through a sieve, or beat them with a fork. Add a little dripping or butter, and brown in the oven.

Boiled Rice. Time—½ hour.

½ lb. rice, ¼ teaspoonful salt, 4 quarts boiling water.

Well wash the rice in cold water, then put it into the boiling water with the salt, and let it boil fast 15 to 20 minutes. When it is quite tender, strain it into a colander, turn the cold water tap on to it for 2 or 3 seconds. Then place it in a dry saucepan by the side of the fire, with the lid half on, to dry and get hot. Shake it occasionally to prevent it burning, and serve.

PIES, PUDDINGS AND SWEET DISHES.

Hints on Making Pastry.

1. Have everything particularly clean and dry.
2. Pass the flour through a wire sieve, and rub in the butter or fat with the *tips* of the fingers only.
3. Keep everything cool. Always mix the paste with *cold* water. To prevent hot hands wash them in *hot* water.
4. Roll out a short crust *once* only. If baking- powder be used, make and bake the pastry as quickly as possible.
5. Test the oven by placing a small piece of bread on the shelf. If it brown in half a minute the heat is correct.

Boiled Potatoes. Time— $\frac{3}{4}$ hour.

Potatoes should be well brushed, dropped into a basin of cold salt and water, and when a saucepan of water boils they should be placed in it. When a fork will pierce them easily, they are done. The water must then be strained off, the saucepan drawn to the side of the fire, a clean cloth folded over the top of the saucepan, and the lid pressed down on to it. This dries the potatoes, and makes them a good colour. They should be held in a cloth and peeled, then re-heated for a minute. *New potatoes*, if well brushed or scraped, do not require peeling.

Cabbages, Cauliflowers, Greens, and Savoys.**Time— $1\frac{1}{2}$ hour.**

Cut off the faded outside leaves and hard part of the stalk, and wash the vegetables well. Cook in plenty of boiling water, with a tablespoonful of salt to every half-gallon. If the water is very hard, add some carbonate of soda. Boil with the lid off till the stalk is soft.

Stewed Carrots. Time— $\frac{1}{2}$ hour.

Scrape carrots carefully and cut in thick pieces. Place them in sufficient water to cover them and stew till tender. Then evaporate water till only half remains. Add a little dripping, flour and pepper and toss carrots gently in pan till they are coated with their own juice, and serve.

Fried Potatoes. Time— $\frac{1}{2}$ hour.

Brush the potatoes, peel them very thin, slice them, dry them, and fry them a light brown in hot fat.

into boiling water with a little salt and a small piece of soda in it. Let them boil very fast with the lid off, until tender. Drain the water off and serve.

Boiled Green Peas. Time—20 to 30 minutes.

Shell and pick them over, wash them in cold water, drain them. Throw them into boiling water, add a teaspoonful brown sugar, a little mint and salt. Boil until quite tender, drain off the water, and serve in a hot dish with the mint.

Dried Green Peas. Time—4 hours.

Soak over-night; next morning put them in a jar in the oven with plenty of water, salt and a spoonful of sugar. Stew gently for 3 or 4 hours, until quite tender. A pinch of carbonate of soda may be added to the water, to improve the colour of the peas. Serve either with gravy, or a little butter, pepper and salt.

Jerusalem Artichokes. Time—½ hour.

Peel and wash them, place in cold water with a little salt and lemon-juice, and cook till soft. They can be served either with gravy or butter sauce.

Baked Potatoes. Time—1½ hour.

Choose potatoes of equal size. Brush them very clean, drop them into a basin of cold salt and water, then dry them. Place them on a baking sheet, and bake in a moderate oven. When a fork will pierce them easily they are baked. The skins should never be eaten.

Another way.—Brush the potatoes, peel them very thin, parboil them, then brown them under the meat.

for 1 hour before they are cooked. This draws out all the insects they contain. Carrots should be scraped, then cut up and thrown into cold water till they are cooked. Turnips must be peeled thickly, then cut up and thrown into cold water till they are cooked. Onions must be peeled, then, as a rule, sliced or chopped.

3. Green vegetables should be thrown into boiling water with a little salt and small piece of soda, boiled quickly for a few minutes and then simmered until tender.

4. A crust of bread should be boiled with cabbages, greens, etc. This takes off the disagreeable smell.

5. Vegetables must never be left over-night in saucepans, for a poison would be produced.

6. All the waste part of vegetables should be dried under the grate, then burnt at once, *never thrown into the dust-bin*. By this means all unwholesome smells are avoided.

Baked Beetroot. Time—3 hours.

Boil a large beetroot about 2 hours, be careful not to pierce it. When cold mash it very smooth, add a little dripping, pepper, salt and stock. Place in a greased basin and bake for 1 hour.

Broad Beans. Time—¾ hour.

Shell, wash and drain them. Throw into cold water with a little salt and a bunch of parsley. Boil until soft (20 to 30 minutes), then drain them. Serve either with melted butter or gravy.

French Beans. Time—¾ hour.

String the beans, cut each slantwise into 2 or 3 pieces, wash them well in cold salt and water, drain them, and throw them

Stew.

Cut up some onions and fry them slightly; cut meat into small pieces, put it into the fried onion, add some salt and pepper, pour some water, and let cook. Then put in potatoes cut into small pieces, add a tomato, likewise cut small, and let it cook. Take some flour, dilute it with some broth and let it cook for some time; then mix it with the stew.

Gulash (Hungarian Stew).

Fry some onions with fat; cut some meat (usually beef) into small pieces, put in the fried onions, add some salt and red pepper, pour some water, and let it cook; stir with a spoon, so it may not char. When the meat is done, cut some potatoes into it and mix well. Cook some fat, put a spoonful of flour and boil until it becomes entirely brown. When it is done, pour some gravy into the flour, mix well, pour it into the meat, let it cook a little, and then it is ready.

Potato Surprise. Time— $\frac{1}{2}$ hour.

2 oz. lean cooked mutton, 1 potato, pepper and salt.

Choose a large potato, parboil it without peeling, cut a small piece off the end and scoop out the inside. Mince the meat fine, flavour with pepper and salt, mix with a little gravy and fill the potato. Cork up the end with the piece cut off and bake about 20 minutes.

VEGETABLES.

Hints on Preparing Vegetables.

1. Vegetables keep best on a stone floor.
2. All green vegetables should be laid in cold salt and water

To Clarify Fat.

Cut up any scraps of cooked or uncooked fat into small pieces, place in a saucepan, add just sufficient cold water to cover them, stir often, and simmer with the lid off till nothing is left of the pieces of fat but brownish scraps. Strain into a basin, and when cold, a hard white cake will be formed, which will keep good some time. This fat makes excellent pastry, and can be used for frying.

Irish Stew. Time—2 hours.

1 ½ lb. breast or scrag of mutton, 2 lbs. of potatoes, 1 pint water, 3 onions, 1 tablespoonful flour, 1 teaspoonful salt, ½ teaspoonful pepper,

Cut the meat into neat pieces, removing some of the fat, peel and slice the potatoes and onions. Mix the flour, pepper and salt on a plate, and dip each piece of meat into this mixture. Put a layer of potatoes at the bottom of the saucepan, then one of meat, then one of onion, covering with a layer of potatoes. Pour the water over the whole and stew slowly, or bake in the oven 1 ½ hour, stirring occasionally.

Liver. Time—½ hour.

½ lb. liver, 1 gill water, 2 tablespoonfuls flour, 2 oz. dripping; pepper and salt to taste.

Cut the liver into slices about one-third of an inch thick. Dip each piece into one tablespoonful flour mixed with pepper and salt, and fry in hot fat. Take out the liver, put it on a hot dish. Mix one tablespoonful flour carefully with the water in a separate basin. Add this gradually to the contents of the frying-pan; let it boil and thicken. Pour it over the liver and serve.

Put the beef on in cold water, bring it to the boil, then simmer for three hours, reducing the water to one pint. Add the vinegar, onions, and other ingredients. Stew in the oven (if possible) for two hours, but if the saucepan is too large for the oven, let the meat continue to simmer on the stove. Half an hour before serving, thicken the gravy with flour, sugar, and browning.

Roast Beef (Russian Style).

Clean the beef thoroughly, cut some onions into it, put salt and pepper, add some water, and let it cook well. Then peel a potato or two, and put them under the meat. When the meat becomes brown, leave it and cook until it becomes brown on the other side.

Smoked Beef.

Soak over-night in cold water; next morning place it in cold water, and simmer till quite tender, reckoning $\frac{1}{2}$ hour to the pound.

Beef Steak. Time—20 minutes.

Heat the gridiron, put in the steak, turn the gridiron four times at intervals of 2 minutes, then eight times at intervals of 1 minute. Sprinkle with pepper and salt, and serve on a hot plate.

Chops are done in the same way, turning the gridiron twice at intervals of 2 minutes, and six times at intervals of 1 minute.

To make steak tender: beat it well, and rub into it a small pinch of carbonate of soda.

holds hot water should be used, so that the steam from the water may prevent the dripping from burning. Place the meat on a trivet in the tin, flour the meat, sprinkle it with salt, put it in the hottest part of the oven for the first few minutes, then remove it to a cooler part, baste well, and turn it over occasionally. (For time and gravy see Roast Meat.)

To Boil Meat.

Weigh the meat, allow twenty minutes to each pound, and twenty minutes extra for dishing up. Put the meat into boiling water, boil five minutes, then draw the saucepan to the side of the fire, and simmer; keep the meat well covered with water; serve with a teacupful of its own liquor. Never throw away the liquor in which meat has been boiled; it makes excellent soup.

To Roast Meat.

Have a bright and clear fire; weigh the meat, allow twenty minutes to each pound, and twenty minutes extra for dishing up; flour the joint well, and sprinkle it with salt; let it roast quickly the first ten minutes, then put it farther from the fire, and let it cook more slowly, basting often; flour occasionally. When dishing up, pour the dripping out of the pan, and set it aside. Add one pint or more of boiling water to the brown lumps under the dripping, and put it in the hottest part of the oven. Pour this gravy over the meat and serve.

Beef a la Mode. Time—5 hours.

3 lbs. lean brisket, 1 quart water, $\frac{1}{2}$ gill vinegar, 4 Spanish onions, 2 oz. mustard seed, 1 oz. long pepper, $\frac{1}{2}$ teaspoonful ground ginger; salt to taste; a thickening of flour, sugar, and browning.

pepper to taste. Form the mixture into balls with a table-spoon, flatten them into cakes, brush over with beaten egg, toss them in bread-crumbs, and fry in oil. This mixture may also be made into a large fish-cake, by putting it into a greased tin and baking it in the oven about $\frac{1}{4}$ hour.

Stuffed Fish.

Clean the fish thoroughly, cut it into pieces about $1\frac{1}{2}$ inches wide, season the pieces with salt and let them stand for some time. Cut up onions into thin slices and chop them fine. Wash the fish, free the meat from the skin and bone, leaving the skin whole; put it upon the chopped onion, and chop it fine; beat an egg into the chopped mass, season it with salt and pepper, pour some water, and chop thoroughly, mixing well. Stuff the skin with the chopped fish, cut up an onion or two, put some pepper and salt, cover it with water, and cook it. Add some water each time the broth is boiling away. Time for cooking, about 2 hours.

MEAT.

Good meat should be firm to the touch, adhere closely to the bones, be streaked with fat, and should have a slight but not unpleasant odour.

Meat becomes much more tender if it can be hung a day or two before it is cooked.

To Bake Meat.

Baking closely resembles roasting. It is more economical, as the joint loses less weight, and if carefully attended to cannot be distinguished from roast meat. A double tin which

Pickled Salmon.

Clean the salmon thoroughly, cut it into pieces, and put these into fresh water for a half-hour. Peel and cut up a few onions into the pan, put allspice, pepper, some ginger, a bay-leaf, and a slice of lemon. Put the pieces of salmon into the pan, sprinkle salt over them, and pour half water and half vinegar. When the liquid begins to boil, skim it thoroughly and taste it; if it is sufficiently sour, slacken it with a spoonful of cold water; if it is not sufficiently sour, add some vinegar. When it is done, take the fish out, put it into an earthenware pot, strew some more spice and pepper into it; then boil good vinegar, let it cool off, and pour it into the broth in which the fish was cooked. When it gets cold, the pot is covered. In this way it will keep well quite long, provided it stands in a cool and dry place.

Soused Herrings—Time $\frac{1}{2}$ hour.

3 herrings, $\frac{1}{2}$ pint vinegar, 2 bay-leaves, whole peppers, salt, and cloves to taste.

Split and halve the herrings, roll and tie them up. Place them in a pie-dish, half cover with vinegar, add whole peppers, salt, cloves, and bay-leaves, and bake in a slow oven until they feel soft (about 20 minutes).

Fish Cakes. Time— $\frac{1}{2}$ hour.

1 lb. cold cooked fish, $\frac{1}{2}$ lb. potatoes, 2 oz. butter, 2 eggs; pepper and salt to taste.

Use any remains of cold fish, or boil some fish as on page 7. Cold potatoes may also be used instead of boiling fresh ones. Mash the potatoes, add the pieces of fish broken up small, the yolk of one egg, the butter melted, and salt and

To Broil Fish.

Clean and dry the fish thoroughly, split it open, flour it, sprinkle with chopped parsley, pepper, and salt. Grease a gridiron with oil or butter, and broil the fish over or in front of a very clear fire from 10 to 15 minutes. Sprinkle with small pieces of butter before serving. Before broiling mackerel or herrings lay them in a mixture of salad oil and tarragon vinegar for an hour.

To Fry Fish.

Clean the fish, then cut it as required, and dry it very thoroughly. Beat up an egg, mix some flour, pepper and salt on a plate, dip the fish first into this seasoning, then into the egg, and when the oil has reached the right temperature, fry the fish a golden brown. Place it on soft paper on a basket lid to drain. When the oil has cooled, strain it, pour it into a jar, cover it and it will be ready for use another time. It can be used again for *fish* only.

To economize the eggs mix a little water with them.

To utilize any scraps of fried fish, heat them in melted butter, flavoured to taste.

To Steam Fish.

Fish should rather be steamed than boiled, for though more time is required the result is more satisfactory. If a fish-kettle is not to hand, place a pie-dish upside down in a large saucepan, and put the fish on it. Let boiling water always reach half way up the dish, so that the fish cooks in the steam. Add more boiling water when required.

herbs. Boil till quite tender, mix the flour and mustard to a cream with the cold water, and add to the soup. Simmer for half an hour longer and then serve.

FISH.

Fresh fish may be known by its stiffness, firmness, bright eyes, and bright red gills.

The cheaper kinds of fish, such as herrings, mackerel, haddocks, and plaice, contain more nourishment than most of the more expensive kinds. All fish must be thoroughly cleansed in salt and water, two waters at least being allowed. It must then be very carefully dried in a coarse cloth kept specially for this purpose.

To Bake Fish.

Clean and dry the fish very thoroughly, put it on a baking tin, greased with a little oil or butter, sprinkling pepper and salt over it. Cover with a well-greased sheet of paper, bake from 10 minutes to $\frac{1}{2}$ an hour, according to the size of the fish. Remove the paper, and serve the fish with chopped parsley and the strained liquor from the tin.

To Boil Fish.

When the fish is thoroughly cleaned, put it on a strainer or dish, place it in a saucepan with boiling water sufficient to cover it, some salt and a tablespoonful of vinegar. Simmer gently till the skin begins to crack.

Some of the liquor in which the fish was boiled can be used for making a sauce.

dripping. Add the water or pot-liquor, salt and pepper. Boil till the vegetables are tender, then pulp through a sieve into a basin. Heat again and serve with fried bread.

Lentil Soup. Time—3 or 4 hours.

5 pints water, 1 pint red lentils, 1 onion, 3 sticks of celery or some celery seed, 1 oz. dripping; pepper and salt to taste.

The lentils must be soaked all night in cold water. Melt the dripping in a saucepan, fry the lentils, sliced onion, and celery cut in small pieces. Stir over the fire for 5 minutes. Then add the water and boil gently, stirring occasionally, till the lentils are quite soft. Pass all through a sieve, return to the saucepan, add the pepper and salt, and heat again.

Pea Soup. Time—2½ hours.

1 pint split peas, 2 onions, 1 carrot, 1 turnip, 3 sticks celery, 2 quarts water or pot-liquor; salt and pepper to taste. Bones or trimmings from meat are a great improvement.

Soak the peas over-night; next morning put them on in the cold water or pot-liquor. Bring to the boil, and then add the prepared vegetables, bones, and seasoning. Skim well, and boil for 1½ hour, stirring occasionally. Remove the bones, and pulp the soup through a sieve. Heat it again, and serve with dried mint and fried bread.

Vegetable Soup. Time—1½ hour.

1 quart water or pot-liquor, 2 carrots, 2 turnips, 2 potatoes, 2 onions, 3 sticks celery, a few sifted herbs, 1 oz. dripping, 1 tablespoonful flour, 1 teaspoonful mustard; salt and pepper to taste.

Prepare the vegetables, cut them into slices, fry them in the dripping, add the water or pot-liquor, the salt, pepper, and

Put on a large saucepan of water to boil; shred the cabbage and put it into the boiling water to blanch for 5 minutes. Strain the cabbage, return it to the saucepan with $1\frac{1}{4}$ pint boiling water, the milk, onion, chopped parsley, butter, and seasoning. Bring this to the boil and cook 15 minutes; then shake in the semolina and boil 10 minutes.

Potato Soup. Time— $1\frac{1}{2}$ hour.

1 lb. potatoes (weighed after they are peeled), $\frac{1}{2}$ oz. butter, 1 onion, 1 pint hot water, $\frac{1}{2}$ pint milk; salt and pepper to taste.

Cut up the potatoes, put them in a stew-pan with the butter and the onion cut in slices. Stir over the fire for 5 minutes. Add the water, and simmer for 1 hour. Pass all through a sieve, and return to the stew-pan. Add the milk, salt, and pepper, and serve when hot.

CHEAP SOUPS.

Barley Soup. Time—4 hours.

2 quarts water or pot-liquor, $\frac{1}{4}$ lb. pearl barley, 2 onions, 2 carrots, a little chopped parsley; salt and pepper to taste.

Prepare the vegetables, put them with the other ingredients into a saucepan, and simmer gently for 3 or 4 hours.

Carrot Soup. Time— $1\frac{1}{2}$ hour.

1 quart water or pot-liquor, $1\frac{1}{2}$ lb. carrots, 4 onions, 2 oz. dripping; salt and pepper to taste.

Prepare the vegetables, slice them, then fry them in the

Drop Dumplings. Time— $\frac{1}{2}$ hour.

1 tablespoonful beef dripping, 1 egg, 2 tablespoonfuls flour, nutmeg, 1 dessertspoonful chopped parsley, salt and pepper to taste.

Beat up the dripping till quite white; pour some boiling water over the egg, then break it into the dripping; stir these together, then add the flour, seasoning, a little grated nutmeg, and the parsley. Drop pieces the size of a large walnut, into the boiling soup, and cook about 15 minutes.

MILK SOUPS.

Artichoke or Turnip Soup. Time—1 hour.

1 $\frac{1}{2}$ lb. sliced artichokes or turnips, 1 oz. butter, 1 tablespoonful flour, 1 $\frac{1}{2}$ pint hot milk, 1 $\frac{1}{2}$ pint hot water, a little cream or good butter, salt, pepper, and a little sugar.

Heat the butter in a stew-pan, put in the vegetables, turn them about, add the salt, flour, milk and water, stirring them in slowly. When the vegetables are done rub them through a sieve, put them back into a clean stew-pan, add sugar and more seasoning if required and heat thoroughly. A little cream or good butter may be put into the tureen, and the soup stirred into it.

Cabbage Soup. Time—1 hour.

1 cabbage, 1 tablespoonful parsley, 1 oz. butter, 1 shalot or onion, 1 pint milk, 1 $\frac{1}{4}$ pint boiling water, 2 tablespoonfuls semolina, 1 teaspoonful salt, $\frac{1}{4}$ teaspoonful pepper.

boils, skim well. Simmer for 1 ½ hour, skimming occasionally. Prepare the vegetables and rice, add them and let all simmer ½ hour till the vegetables are tender. Add the parsley just before serving.

Tomato Soup. Time—1 ½ hour.

2 quarts stock, 2 lbs. tomatoes or 1 tin tomatoes, 2 leeks, 2 carrots, 2 turnips; pepper and salt to taste; thyme, and half a bay-leaf, 1 teaspoonful chopped parsley, 1 oz. dripping, 2 tablespoonfuls flour.

Prepare and cut up the vegetables, boil all for half an hour in ½ pint water, and then pulp through a sieve. Warm the dripping in a stew-pan, stir the flour in smoothly, pour the pulped vegetables and stock on to it slowly, and let all thicken over the fire.

SAVOURY INGREDIENTS FOR SOUPS.

Vermicelli, macaroni, sago, Italian paste, or semolina, may be thrown into any clear soup, when boiling, about ¼ hour before it is served.

Frimfels. Time—¾ hour.

1 egg, salt, flour.

Beat up the egg well, add a pinch of salt, then, with a knife, work in as much flour as possible. Flour the board thoroughly, roll out the paste very thin, cut into three, and roll out each piece till nearly transparent; then fold into three, let it dry for ¼ of an hour, and with a sharp knife shave off extremely fine strips. Let these dry, and add them to the soup when boiling ¼ of an hour before serving.

ed in cold water, fried over the fire on a shovel, and, whilst frying, it must be salted. When fried the blood must be well washed from it.

The head and feet of an animal may be koshered with the hair or skin adhering thereto. The head should, however, be cut open, the brain removed and koshered separately. The ends of the claws and hoofs must be cut off before the feet are koshered.

Poultry is koshered in the same way as meat, taking care that previous to the soaking in water the whole of the inside be completely removed.

SOUPS.

Green Pea Soup. Time—1 hour.

1 pint green peas, 1 quart stock, a few sprigs parsley, a small bunch of mint, salt and pepper to taste, 1 tablespoonful flour.

Put the stock on, and when it boils add the salt, peas and other ingredients. When the vegetables are tender pass them through a sieve with the stock they were boiled in; boil it up again in a clean stew-pan; thicken it carefully with flour, and cook 10 minutes.

Mutton Broth. Time—2½ to 3 hours.

2 lbs. scrag of mutton, 2 oz. pearl barley or rice, 1 turnip, 1 onion, 1 carrot, 1 leek, 1 teaspoonful chopped parsley, 1 teaspoonful salt, 1 quart water.

Cut the meat into small pieces (removing the fat) and put it into a saucepan with the bones, cold water and salt; bring to the boil. Draw to the side of the fire as soon as the broth

KOSHERING*

Leviticus, ch. xvii. 10, 11:—"And whatsoever man there be of the house of Israel, or of the strangers that sojourn among you, that eateth any manner of blood; I will even set my face against that soul that eateth blood, and will cut him off from among his people. For the life of the flesh is in the blood."

When purchasing meat, care must be taken to see that all veins of blood, forbidden fat, and the prohibited sinew have been removed.

The following are the Jewish regulations for koshering meat and poultry:—

The meat is put into a vessel, specially reserved for the purpose, and is then entirely covered with cold water, and left in it for half-an-hour. Before removing the meat from the water, every clot of blood must be washed off. It should then be put upon the salting board (a wooden board perforated with holes), placed in a slanting position, so that the water may run off. Powdered salt is then sprinkled profusely over every part of the meat. The meat must remain in salt for one hour. It is then removed, held over a sink or pan, and well rinsed with cold water three times, so that all the salt is washed off. Then it is placed in a clean cloth, and thoroughly dried.

The heart and the lungs must be cut open before being soaked, so that the blood may flow out. The liver must be prepared apart from other meat. It must be cut open, wash-

* The word *kosher* means "to render fit or proper for eating."

CONTENTS

	<i>Page</i>		<i>Page</i>
Koshering — — — —	1		
SOUPS:			
Green Pea Soup — — —	2		
Mutton Broth — — —	2		
Tomato Soup — — —	3		
Savoury Ingredients for Soups — — — —	3		
Frimfels — — — —	3		
Drop Dumplings — — —	4		
MILK SOUPS:			
Artichoke or Turnip Soup	4		
Cabbage Soup — — —	4		
Potato Soup — — — —	5		
CHEAP SOUPS:			
Barley Soup — — — —	5		
Carrot Soup — — — —	5		
Lentil Soup — — — —	6		
Pea Soup — — — —	6		
Vegetable Soup — — —	6		
FISH:			
To Bake Fish — — —	7		
To Boil Fish — — —	7		
To Broil Fish — — —	8		
To Fry Fish — — — —	8		
To Steam Fish — — —	8		
Pickled Salmon — — —	9		
Soused Herrings — — —	9		
Fish Cakes — — — —	9		
Stuffed Fish — — — —	10		
MEAT:			
To Bake Meat — — —	10		
To Boil Meat — — —	11		
To Roast Meat — — —	11		
Beef a la Mode — — —	11		
Roast Beef (Russian style)	12		
Smoked Beef — — —	12		
Beef Steak — — — —	12		
To Clarify Fat — — —	13		
Irish Stew — — — —	13		
Liver — — — —	13		
Stew — — — —	14		
Gulash (Hungarian Stew)	14		
Potato Surprise — — —	14		
VEGETABLES:			
Hints on Preparing Vegetables — — — — 14			
Baked Beetroot — — —	15		
Broad Beans — — — —	15		
French Beans — — — —	15		
Boiled Green Peas — — —	16		
Dried Green Peas — — —	16		
Jerusalem Artichokes — — —	16		
Baked Potatoes — — —	16		
Boiled Potatoes — — —	17		
Cabbages, Cauliflowers, Greens and Savoys — — —	17		
Stewed Carrots — — —	17		
Fried Potatoes — — —	17		
Mashed Potatoes — — —	18		
Boiled Rice — — — —	18		
PIES, PUDDINGS AND SWEET DISHES:			
Hints on Making Pastry — 18			
To Bake Puddings — — —	19		
Bread Pudding — — —	19		
Fruit Pie — — — —	19		
Stewed Fruit — — — —	20		
Stewed Prunes — — —	20		
Rice Pudding — — — —	20		
Chocolate — — — —	21		
Cocoa — — — —	21		
Coffee in a Coffee-Pot — — —	21		
Tea (English style) — — —	21		
Tea (Russian Style) — — —	22		
Fried Eggs — — — —	22		
Porridge — — — —	22		
Savoury Omelet — — —	22		
Hints on Cleaning Kitchen Utensils — — — — 23			
Special Hints for Young Housekeepers — — — — 24			
ORIGINAL JEWISH DISHES:			
Schalet or Tscholnt (Sabbath Porridge) — — —	25		
Kugel (Sabbath Pudding)	25		
Noodle Pudding — — —	25		
Matza Pudding — — —	26		
Matza Flour Pudding — — —	26		
Krappchen (Fritters) — — —	26		

JEWISH FAMILY COOK BOOK

Adapted by A. H.

ENGLISH SUPPLEMENT

Copyright 1914

NEW YORK
Hebrew Publishing Company
632-34 BROADWAY
1928

